

Sojamilchreis mit Himbeeren

www.sojamat.com

Zutaten (für 12 Personen)

Zubereitungszeit: 35 Minuten

130 g Risottoreis

1 Liter Sojamilch

100 g Rohrzucker (oder bei Bedarf
mehr)

150 g Himbeeren

Etwas Zucker, wenn die Himbeeren zu
sauer sind.

Zubereitung

Die Sojamilch
erhitzen und
den Risottoreis
einrühren.

Unter
ständigem
Rühren weich

kochen und mit dem Zucker süßen. Dann den
Milchreis beiseite stellen.



Die Himbeeren in Gläser füllen.

Den Milchreis nochmals gut durchrühren. Wenn
der Milchreis in der Konsistenz zu fest geworden
ist, einfach noch etwas lauwarme Sojamilch
einrühren. Den Milchreis auf die Himbeeren füllen
und servieren. Obenauf können Sie mit einer
Schablone ein Muster aus Zimt oder geriebener
Schokolade streuen.