

# Reis-Reste-Kuchen



Von (Natur-) Reis koche ich gerne eine größere Menge, damit auch für den nächsten Tag was übrig bleibt. Dieser Reis-Rest kommt dann in eine Wokpfanne oder Suppe oder wird ein superleckeres Dessert:

ca 0,3 l **Pflanzenmilch**,

1 Hand voll **Datteln (entsteint)** – alternativ Zucker nach Belieben und

1 Packung **Puddingpulver** Vanille im Hochleistungsmixer mixen, dann zu

1 Glas **gekochter Reis** (1 Liter) in eine Schüssel geben und verrühren.

EVENTUELL mit

**Nüssen**

**Zimt**

**Kardamom**

**Rosinen**

frischem geschnittenen **Obst** oder

Kompott-Früchten verfeinern,

1 Packung **Backpulver** hinzufügen, verrühren und in eine ausgefettete Backform geben, bei ca 190 Grad für 30 Minuten backen und dann genießen. Das Gericht gibt auch ein hervorragendes Frühstück ab!

Share this: