

# Hier und heute



## **Marzipan-Milchreis mit Pflaumensauce**

Dieser Marzipan-Milchreis steht ganz oben auf Theresa Knipschids Lieblingsliste. Sie mag ihn gern mit Obst zum Frühstück. Mit Pflaumensauce wird er zum köstlichen Dessert.

### **Das Rezept**

Von Theresa Knipschild für vier Personen

### **Zutaten für den Marzipan-Milchreis**

- 250 g Milchreis
- 50 g Marzipanrohmasse
- 1 l Milch
- 20 g Butter
- 10 g Zucker
- 3 Prisen Salz

### **Zubereitung**

Marzipan grob würfeln. In einem Topf Milch, Butter, Zucker, Salz und Marzipan verrühren und auf mittlerer Stufe aufkochen. Den Milchreis untermischen und ca. 25 Minuten garen. Dabei regelmäßig umrühren, damit er nicht anbrennt.

### **Zutaten für die Pflaumensauce**

- 400 g Pflaumen
- 40 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- 40 ml Rotwein oder Traubensaft

### **Zubereitung**

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und längs in schmale Streifen schneiden. In einem Topf mit Zucker, Zimt und Wein auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. drei Minuten köcheln lassen. Den Marzipan-Milchreis lauwarm mit der Pflaumensauce servieren.