Reispudding

Zutaten:
1l Milch
1 Tasse Milchreis
1 EL Safran
1 EL Vanillinzucker
3 EL Tagatesse

Zubereitung:
Milch mit Milchreis zum Kochen bringen. Safran und Tagatesse hinzufügen und die Masse 30 Minuten unter Rühren kochen lassen bis der Reis weich ist. Dann den in Milch aufgelösten Vanillinzucker untermischen und nochmals 5 Minuten kochen lassen.

Den Reis-Pudding in Dessertschalen füllen und abkühlen lassen.