

jamu:
MAGIC golden Reis-Pudding

- 1/2 TL jamu:MAGIC
- 1 TL Kokosöl
- 70 g Milchreis
- 125 ml Pflanzenmilch
- 125 ml Wasser
- 1-2 EL süße:WURZEL
- 1 TL Zimt
- 1 Prise echte Vanille
- 1 Prise Salz

So wird´s gemacht:

- Kokosöl in einem Topf erwärmen bis es flüssig ist.
- Milchreis dazu geben und unter Rühren anschwitzen lassen.
- Wasser und Pflanzenmilch dazu geben, einmal aufkochen lassen, dann den Herd auf eine sehr kleine Stufe stellen und den Milchreis ruhen lassen- ab und zu umrühren bis zur gewünschten Konsistenz.
- Zuletzt 1/2 TL jamu:MAGIC, 1 TL Zimt und etwas Vanille einrühren, ein paar Minuten ziehen lassen und noch warm genießen.

