Knusper, knusper: Zimt-Milchreisplätzchen mit Vanille- Rhabarberragout

Milchreis ist ja so ein Wohlfühlessen, das sicher die meisten mit Kindheit, Heimat und Familie verbinden. Mit gaaanz viel Zimt, mit Kirschen, mit Schoki, Milchreis ist immer lecker und macht glücklich.



Aber wieso immer nur Milchreis zum Löffeln, das ist doch irgendwie auch langweilig, dachte ich mir, als ein beachtlicher Rest Reis übrig blieb, den ich zur Hälfte in Kokosmilch und in Wasser gekocht hatte, weil es ihn als Beilage zu einem asiatischen Gemüse gab. Den Rest als Dessert zu verwenden, fand ich da nur logisch, aber einfach nur zuckern und zimten? Fand ich zu langweilig. Da musste mehr draus zu machen sein.
Am Ende entstanden diese zimtigen Knusperherzchen aus dem Kokos- Jasminreis und als Frischekick gab es ein Ragout aus Rhabarber mit viel Vanille dazu, damit die sauren Saison-Stangen dieses Jahr auch endlich mal Einzug in meiner Küche halten.



Die Plätzchen kann man natürlich auch rund machen, denn mit dem Plätzchenausstecher macht es schon etwas Arbeit. Aber dafür sieht es so herzig und einfach doppelt zum Anbeißen aus. =)

Für 2 Naschkatzen:

300 g Reis, in Milch (oder Kokosmilch) und Wasser (50/50) gegart
2 EL Zucker
2 gehäufte TL Zimt
1 Ei
etwas Butterschmalz

4 mittlere Stangen Rhabarber
1 Vanilleschote
2-3 EL Agavendicksaft

Den gekochten Reis mit Zimt und Zucker mischen, bis es dem Geschmack entspricht. Das Ei unterrühren.
Ein wenig Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit zwei Löffeln kleine Plätzchen hinein geben oder den Reis in der Pfanne in eine Plätzchenform drücken und diese vorsichtig abheben. (Man braucht dabei aber Küchenhände, der Ausstecher kann etwas heiß werden; mehrere können da abhelfen ;)).
Die Plätzchen bei mittlerer Hitze langsam goldbraun backen,

dann wenden und ebenfalls Farbe nehmen lassen.
Auf einem Gitter mit Küchenpapier kurz etwas entfetten lassen.

Für das Ragout den Rhabarber schälen. Die Stangen längs halbieren und dann in kleine Stückchen schneiden.
In einem Topf mit dem Agavendicksaft und der ausgekratzten Vanilleschote samt ihrem Inhalt bei mittlerer Hitze garen.[nurkochen]



Ich denke, man kann das Rezept auch mit „echtem“ Milchreis- Rest machen. Ich hatte eben nur gerade Jasminreis da. Vielleicht wird es mit Jasmin etwas knuspriger, aber das muss man ausprobieren. Ich freue mich über Rückmeldungen, wenn es jemand nachgekocht hat! =)

So, ich nasche jetzt noch ein paar Reisherzchen und wünsche euch eine genussvolle Zeit!
Eure Judith


Naschkatze