

# Acht Köstlichkeiten

Rezept für 7 Portionen  
Dauer: ca. 150 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Datteln	90 g
Klebreis	300 g
Wasserkastanien	7 Stk.
Gedörrte Pflaumen / Dörripflaumen / Trockenpflaumen	11 Stk.
Walnußhälften / Walnusshälften / Walnuskernhälften	12 Stk.
Rosinen / Sultaninen	90 g
Feinkristallzucker	100 g
Pflanzenöl	½ EL (Esslöffel)
Cocktailkirschen / Belegkirschen	12 Stk.
Rote Bohnenpaste	375 g

## Zubereitung:

### Zubereitung

1. Die Datteln 1 Stunde in 1 Liter lauwarmem Wasser einweichen, mit 20g Zucker 10 Minuten kochen, etwas

abkühlen lassen, halbieren und entsteinen.

2. Inzwischen den Klebreis mit dem restlichen Zucker in 1 Liter Wasser aufkochen, bei milder Hitze

zugedeckt 15 bis 20 Minuten ausquellen lassen.

Eine Schüssel (1 Liter Inhalt) mit Öl auspinseln und füllen.

3. Dazu den Schüsselboden mit einem Muster aus Wasserkastanien und Belegkirschen auslegen.

Einen Kranz Datteln rundherum anordnen.

Etwa 3 El Reis auf der Arbeitsplatte mit einer Palette flach drücken, zum Kreis formen und auf die Früchte

setzen.

Dabei darauf achten, dass der Reis nicht bis an die Schüsselwand reicht.

Den Reis immer wieder leicht andrücken, damit nichts verrutschen kann.

4. Dann abwechselnd Pflaumen und Walnuskern an den Rand setzen.

Wieder mit flachgedrücktem Reis auffüllen und andrücken.

Einen Kranz Rosinen an den Rand streuen, mit flachgedrücktem Reis auffüllen und eine Mulde in die Mitte

drücken.

Mit der Bohnenpaste füllen, glattstreichen.

Den restlichen flachgedrückten Reis über die Bohnenpaste füllen und festdrücken.

5. Die Schüssel in einem großen Topf auf einen Dämpfeinsatz (oder auf eine Untertasse) setzen und etwa 4cm

hoch Wasser einfüllen.

Den Topf fest verschließen.

Den Reispudding im sprudelnd kochenden Wasserbad 45 Minuten garen.

Die Schüssel aus dem Topf nehmen.

Den Pudding noch 5 Minuten ruhen lassen, auf eine Platte stürzen und lauwarm servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-653-Acht-Koestlichkeiten.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)