

# Matcha-Reisküchlein mit gelben Pflaumen

## Für 4 Personen

200 g Milchreis	0,1 l Sahne	1 EL Matchapulver
4 gelbe Pflaumen	8 EL Rohrzucker	Prise Salz
100 ml Sake	Shiso-Kresse	

## Außerdem:

sehr feiner Schneebesen

Mochireis gut waschen und für mehrere Stunden einweichen, dann mit 4 EL Rohrzucker, Prise Salz, etwas Wasser und der Sahne zum Kochen bringen und unter Rühren bei geringer Hitze für ca. 15 min. weich kochen.

Matcha mit etwas kaltem Wasser und mit Hilfe des Pinsels auflösen und gegen Ende der Kochzeit zum Reis geben. Die Konsistenz der Reismasse sollte am Ende cremig, aber relativ kompakt sein.

Reis in Dessertgläsern abfüllen und kaltstellen.

Pflaumen halbieren, entsteinen und dann in Spalten schneiden. In einer Pfanne den restlichen Rohrzucker schmelzen, die Pflaumen dazu geben mit Sake ablöschen kurz einkochen.

Matcha-Reis mit Hilfe von Küchenringen warm auf Tellern anrichten oder in Dessertförmchen geben, mehrere Stunden kalt stellen und dann auf die Teller stürzen. Mit den Pflaumen anrichten, mit etwas Shiso-Kresse garnieren.

Björn Freitag am 25. Januar 2020