

# Mango-Reisdessert mit Verpoorten-Punsch-Kokossahne und gerösteten Mungobohnen

## Zutaten

für 4 Personen:

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Einweichzeit für den Reis: 180 Minuten

Für den Reis:

200 g Rundkorn Spitzenreis

1 Dose Kokosnussmilch (400 ml)

30 ml VERPOORTEN Punsch

50 g feiner, weißer Zucker

Für die Mangostücke:

2 vollreife Mangos

2 Stängel frische Minze

1 Bio-Limette

Für die Sauce:

100 ml Kokosnussmilch

1 Prise Salz

2 EL Mungobohnen halbiert, aus der Tüte

Für die Deko:

2 Stängel frische Minze



## Zubereitung

Den Rundkorn Spitzenreis in eine Schüssel mit Wasser geben und drei Stunden einweichen lassen. Einen hohen Topf zur Hälfte mit Wasser befüllen und diesen auf dem Herd zum Kochen bringen. Nun oben in den Topf ein Sieb einhängen, den Reis einfüllen und mit einem passenden Deckel abdecken. Zwanzig Minuten auf kleiner Flamme dämpfen lassen. Nach dieser Zeit die Reiskugel mit einem Löffel vorsichtig drehen und nochmals zwanzig Minuten dämpfen lassen. Den Topf von der Flamme nehmen und beiseite stellen.

Die Mangos schälen, mit einem spitzen Messer seitlich einschneiden und das Fruchtfleisch vorsichtig vom Kern lösen. Die Früchte in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Minzblättchen vorsichtig vom Stängel abstreifen, klein schneiden und mit den Fruchtstücken vermengen. Die Bio-Limette waschen und die Schale abreiben. Die Hälfte davon zur Mango-Minzmischung geben und alles ordentlich vermengen.

Die Mungobohnen in einer Tasse mit warmem Wasser zehn Minuten weichen lassen und im Anschluss in einer kleinen, beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.

Jetzt aus der Dose Kokosnussmilch 100 g dicke Sahne entnehmen und in einen großen Topf geben. Den Rest der Dose beiseite stellen. Auf kleiner Flamme die Kokossahne schmelzen lassen. Nun den VERPOORTEN Punsch und den Zucker dazugeben und alles verrühren. Den Reis aus dem Sieb dazugeben und die Masse mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen und beiseite stellen.

[Link zum Rezept: Mango-Reisdessert mit Verpoorten-Punsch-Kokossahne und gerösteten Mungobohnen](#)

# Mango-Reisdessert mit Verpoorten-Punsch-Kokossahne und gerösteten Mungobohnen

Für einen zweiten, kleinen Topf für die Sauce aus der Dose Kokosnussmilch wieder 100 g dicke Kokossahne entnehmen und diese im Topf schmelzen lassen. Eine Prise Salz dazugeben und die Mischung kurz aufkochen lassen.

Nun die Gläser zur Hand nehmen und die Zutaten schichtweise einfüllen. Mit der Mango-Minzmischung beginnen und mit dem Reis enden. Zum Schluss mit einem kleinen Löffel die Sauce über den Reis geben. Mit den Mungobohnen bestreuen und mit Minzblättchen verzieren.

Alternativ kann man für die Deko den Rest der abgeriebenen Limettenschale mit ½ TL Zucker und ½ TL Wasser vermengen und den Rand des Glases damit dekorieren. Mit einem passenden Löffel servieren.  
Guten Appetit!

## Leser-Tipp

Genießen Sie das Dessert ruhig mit noch lauwarmen Reis. Da dieser süß ist, harmoniert er wunderbar mit der leicht salzigen Note der Sauce und den Früchten.

[Link zum Rezept: Mango-Reisdessert mit Verpoorten-Punsch-Kokossahne und gerösteten Mungobohnen](#)