

## Sojamilchreis mit heißen Früchten

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

1/2 T Rundkornreis  
2 T Sojamilch  
5 EL Zucker  
1 TL Öl  
1 Pr Salz  
150 g Kirschen, entsteint (TK oder frisch)  
1/2 T Wasser  
1 EL Stärke

- Reis, Sojamilch, 2 EL Zucker, Salz und Öl in einen Topf geben.
- Aufkochen, auf niedrigster Stufe ca. 25 Minuten quellen lassen (ohne Deckel), ab und zu umrühren.
- Für die Soße Kirschen, restlichen Zucker und Wasser kurz aufkochen lassen.
- Stärke mit 2 EL Wasser anrühren und dazu geben.

**Variante:** Statt der Kirschen Beeren (Him-, Brom-, Heidel-, Erdbeeren etc.) verwenden.

**Hinweis:** Um ein Überkochen zu verhindern, kann ein Teil der Sojamilch (ein Drittel bis zur Hälfte) durch Wasser ersetzt werden.