Co-funded by the European Union

"Deaf Chefs Learning the World Cuisine" is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

EINHEIT 10 - Rezept 30

Süsse Reis – Rolls

für 1 Personen

Menge / Zutaten

40 g	Filotteig
100 g	Reis – Langkorn – kein Basmati gekocht
20-40 g	Rosenwasser
5 g	Zimt
20 g	Kandierte Früchte (Zitronat, Orangeat oder gemahlene Mandeln)
20 g	Öl oder vegane Butter für Rolls
10 g	Zucker
10 g	Puderzucker o. Honig

Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

- Doppelte Menge Wasser wie Reis erhitzen, wenig salzen. Kurz aufkochen und bei kleinster Hitze zugedeckt 18 Minuten ziehen lassen.
- Kandierte Früchte hacken und zum Reis geben.
- Zimt, halbe Menge Butter dazu, ebenfalls Zucker und Rosenwasser.
- Anstatt Früchte können wir auch gemahlene Mandeln verwenden.
- Filotteig einzeln auslegen, mit wenig veg.Butter bestreichen, mittig die Füllung darauf geben und straff einrollen.
- Mit Pinsel mit Butter bestreichen, alles flach liegend einfrieren.
- Bei Bedarf im vorgeheizten Backofen 10-12 Min. bei 200°Grad goldbraun backen.
- Vor dem Verzehr Puderzucker oder Honig obenauf und warm servieren.
- Wir können Früchte-Sauce oder Mandeln dazu geben.

Co-funded by
the European Union

Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."

CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

2024-1-DE02-KA220-VET-000254897