REZEPT KARTE
NR. 02

YNDRA

“RISALAMANDE ”

Dänisches Weihnachtsdessert

HYGGE-REZEPT
Für gemütliche Momente



Jul. Cremig. Hygge.

YNDRA

4 Portionen | ca. 1 Std. + 4 Std. Kühlzeit | Dänemark

“RISALAMANDE”

ZUTATEN

Risalamande

- 500 g kalter Risengrød
- 250 ml Schlagsahne
- 1 TL Vanillezucker
- 50 g gehackte, blanchierte Mandeln

Kirsebærsovs

- 350 g Sauerkirschen
- 2 EL Zucker
- 1 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG

Schlagsahne steif schlagen. Risengrød mit Vanille und gehackten, blanchierten Mandeln verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben.

Für die Kirsebærsovs Kirschen mit Zucker erhitzen und mit angerührter Speisestärke leicht binden. Risalamande gut gekühlt mit der warmen Kirsebærsovs servieren.

HYGGE TIPP

In Dänemark gehört Risalamande zu jedem Weihnachtsfest. Traditionell wird eine ganze Mandel versteckt – wer sie findet, bekommt das *Mandelgave (“Mandelgeschenk”)*.

Skandinavische Strickstücke entdecken

Mehr Hygge für Dich

ORIGINALE SKANDINAVISCHE STRICKSTÜCKE

YNDRA.DE/SKANDI-STRICK

YNDRA

YNDRA
SCANDINAVIAN
WOOLWEAR