

Kog risene op med vandet, og lad det koge 4-5 min.

Tilsæt mælken og rør konstant indtil det koger godt.

Tilsæt salt og læg låg på.

Pak gryden godt ind i dyner, og lad den stå minimum 1 time, gerne længere.

Afkøl grøden og rør den med florsukker, hakkede mandler og kornene fra vanilje stangen.

Til sidst vendes Matildecremen i.

Kirsebærsauce:

1 glas dessertkirsebær (ca. 400 g), evt. 25 gr. sukker, 2 tsk. kartoffelmel, 1/2 dl. vand

Kog dessertkirsebærerne op og tilsæt sukkeret hvis du synes.

Rør en jævning af vand og kartoffelmel, tag gryden af varmen, og tilsæt jævningen under omrøring.

Velbekomme fra Julemærkehjemmene

www.facebook.com/pages/Julemaerkefonden/127178647715