



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 3 | ©3

# Bubur Ketan Hitam (schwarzer Reispudding)

## Ingrediënten

- 1 Tasse oder 150 g schwarzer Klebreis
- 300 ml Wasser
- 100 g Gula Java Brut
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Tasse Kokosmilch

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

2 personen

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

10 minuten

### Bereidingstijd:

75 minuten

### Totale bereiding:

85 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van bubur ketan hitam (schwarzer reispudding)

## Bereidung

1. Spüle den schwarzen Klebreis ab. Arbeite langsam und vorsichtig, damit die Vitamine nicht weggespült werden. 2. Weiche den Klebreis in warmem Wasser während 2 Stunden ein. Das Wasser danach abgießen. 3. Den eingeweichten Reis in einen Topf geben und bei großer Hitze zum Kochen bringen. 4. Sobald das Wasser kocht den Herd niedriger schalten und alle 5 Minuten umrühren, damit die Bindemittel des Reises nicht zum Topfboden sacken und verbrennen. 5. Den Reis kochen bis er weich und wie Brei aussieht (ungefähr 1 Stunde). 6. Gula Java Brut und Salz hinzufügen, bis sie gleichmäßig mit dem Klebreis vermischt sind. 7. 1 Esslöffel Kokosmilch hinzufügen und in einer Schale servieren.

## Speziale wensen

---

- [Vegetarier](#)
- [Vegan](#)