



Riisipuuro uudella tavalla

500 g valmiiksi keitettyä riisipuuroa
1 dl rusinoita
2 tl vaniljasokeria
1 dl kermaa
2 dl [SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa](#)
2 tl kanelia
1 tl neilikkaa
30 g voita

1. Sekoita valmiin riisipuuron sekaan rusinat, kerma ja vaniljasokeri.
2. Annostelee annoskippeihin tai laakeaan uuninkestävään vuokaan.
3. Keitä voita, hunajaa, kanelia ja neilikkaa noin 10 minuuttia.
4. Kaada seos puuroannosten päälle.
5. Paista uunissa 225 asteessa noin 10 minuuttia; paistoaika riippuu astian koosta.
6. Tarjoa riisipuuro vadelmamelban ja punssisilmän kanssa.