



REISSCHAUM-ESPUMA

HÜLSENFUCHT- & REIS-MEHLE | DESSERT | 15 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 2 Personen)

25 g Müller's Mühle Reis Mehl

250 g Vollmilch 3,5 %

250 g Sahne 30 %

30 g Zucker

Produkttempfehlungen



REIS MEHL

Zubereitungen

Die Milch mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, anschließend das Reis Mehl mit der Zitrone oder Orange in die kochende Milch geben und unter rühren 20 sec. Köcheln lassen. Diese Masse in eine ½ l Whiperflasche füllen, eine Patrone aufschrauben. Der Schaum kann heiß oder kalt serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten