



MILCHREIS MIT HEISSEN BEEREN

REIS | DESSERT | 15-45 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (4 Portionen)

- 250g Milchreis
- 750ml Milch
- 70g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Vanillezucker
- 150ml Kirschsaff
- 1 El Zucker
- 1 El Speisestärke
- 250g gemischte Beeren, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
- 1 Handvoll Minzblättern

Produktempfehlungen



MILCHREIS

Zubereitungen

Milch mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimtstange einmal kurz aufkochen, Reis zufügen und bei kleinster Hitze und gelegentlichem Umrühren ca. 25 Min. garen.

In der Zwischenzeit Früchteputzen und nach Belieben kleinschneiden.

1 El Zucker und Speisestärke in einem kleinen Topf mischen, Saft zufügen und unter Rühren kurz aufkochen.

Früchte zufügen, vorsichtig mischen und abkühlen lassen.

Lauwarmen Milchreis mit dem Beerenkompott anrichten und mit Minzblättern bestreut servieren.