

Milchreis mit Erdbeermus

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Erdbeeren	500 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Reis	2 Tasse(n)
Vollmilch	8 Tasse(n)
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Vanilleschoten	4 Stk.
Minzeblätter	4 Stk.

Zubereitung:

milchreis:

vanilleschoten auf schneiden- mark raus kratzen- 6 tassen milch in einen topf geben- vanillemark und die leeren schoten hinzugeben- ein mal aufkochen- schoten entnehmen- reis in die vanillemilch geben- leicht köcheln lassen- die restlichen 2 tassen milch nach bedarf hinzugügen- fertigen milchreis kalt stellen- schlagobers fest schlagen, süßen und unter den milchreis geben

erdbeermus:

erdbeeren waschen schneiden zuckern- in einen topf geben- mit etwas wasser und maraschino kurz aufkochen- mixen- wenn gewünscht passieren- auskühlen lassen und über den milchreis geben

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-412-Milchreis-mit-Erdbeermus.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at