

FRESHMAKER.

FLOTTER MILCHREIS MIT SCHNELLSTER KONFITÜRE.



ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

MILCHREIS:

1,2 l Bio-Vollmilch, 200 g Milchreis, 2 EL Vanillezucker.

KONFITÜRE:

1 kg Erdbeeren, geputzt, gewaschen und 150 g Zucker.

FÜR DAS FINALE:

50 g fertiges Baisers, zerkrümelt, Erdbeeren/Walderdbeeren.

ZUBEREITUNG MILCHREIS:

Milch, Reis und Vanillezucker in einen hohen Topf geben. Bei mäßiger Hitze zum Kochen bringen und etwa 1/2 Stunde bei geringer Hitze garen, bis der Reis dick und cremig ist.

ZUBEREITUNG KONFITÜRE:

Die Erdbeeren in einen großen Stahltopf geben und mit dem Zucker bestreuen. Die Früchte mit der Hand zerquetschen und mit den Fingern zu einem Brei zermahlen, bis sich der Zucker vollständig im Saft aufgelöst hat. Den Fruchtbrei dann zum Kochen bringen und ca. 20-30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

SERVIER-TIPPS:

Zum Servieren den warmen Milchreis auf/in Schalen verteilen, jeweils einen Löffel der Konfitüre darübergeben und vorsichtig unterrühren, so daß sich ein grobes, marmoriertes Muster im Reis abzeichnet.

Mit dem zerkrümelten Baisers bestreuen und einige Erdbeeren (oder Walderdbeeren) darüber verteilen.

