

REZEPT FÜR MILCHREIS MIT KIRSCHGRÜTZE



MILCHREIS MIT KIRSCHGRÜTZE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 4 Portionen | 45 Min.

Zutaten

- 750 ml Vollmilch
- 1 Zimtstange
- 70 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Milchreis
- 1 Glas Sauerkirschen (ca. 380 g Abtropfgewicht)
- 90 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 1 EL weiße Schokoraspeln



6013

ZUBEREITUNG

453

Kcal

Pro Portion ca.

9

Gramm

Eiweiß

85

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

1. Milch, Zimtstange, Zucker und Salz aufkochen. Milchreis zufügen und nach Packungsanweisung bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Reis ausgequollen ist, dabei gelegentlich umrühren.
2. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, ggf. verbliebene Kirschkerne entfernen. 225 g Früchte mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Restliche Kirschen unterheben und 15 Minuten andicken lassen.
3. Milchreis heiß oder lauwarm mit der Kirschgrütze servieren, mit Schokoraspeln bestreuen.