

## REZEPT FÜR MILCHREIS MIT KIRSCHGRÜTZE



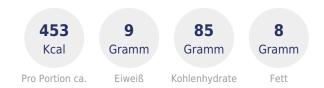
Für ca. 4 Portionen | 45 Min.

## **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



## **ZUBEREITUNG**



- 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.
- Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, ggf. verbliebene Kirschkerne entfernen.
  g Früchte mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Restliche Kirschen unterheben und
  Minuten andicken lassen.
- 3. Milchreis heiß oder lauwarm mit der Kirschgrütze servieren, mit Schokoraspeln bestreuen.