

Milchreis mit Himbeeren

 happy-mahlzeit.com/2020/03/07/milchreis-mit-himbeeren/

Zutaten für 4 Personen

Für den Milchreis:

- 125g Rundkorn-Reis
- 1/2 Liter Milch
- 45g Zucker
- abgeriebene Schale 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1/2 Vanilleschote
- 20g Butter
- 25g geschlagene Sahne
- Zimt-Zucker

Für die Himbeeren:

- 100g TK-Himbeeren
- 250g frische Himbeeren
- 50g Zucker
- Zitronensaft

Zubereitung:

Den Reis ca. 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, dann abgießen und abtropfen lassen.

Milch, Zucker, Zitronenschale, Zimt und Vanilleschote in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen. Den Reis dazugeben und etwa 25 Minuten sieden lassen. Die Temperatur erhöhen und die Butter unterrühren. Den Milchreis in eine Schüssel geben und ca. 20 Minuten unter Rühren abkühlen lassen.

Zimtstange und Vanilleschoten aus dem Milchreis nehmen und die geschlagene Sahne unterheben.

Die TK-Himbeeren mit dem Zucker in einen Küchenmixer geben und so lange pürieren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Frucht-Sauce passieren und mit Zitronensaft abschmecken.

Die frischen Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Das Himbeerpüree untermischen, zum Milchreis geben und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015