

## Horst Lichter | Milchreis mit Beeren

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Milchreis
- 500 g gemischte Beeren, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
- 1 Liter Milch
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 2 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Kokosraspel

### Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Milch in einem Topf aufkochen lassen. Milchreis mit 1 Prise Salz, dem Vanillemark, den Kokosraspeln und dem Zucker in die Milch rühren. Bei schwacher Hitze zugedeckt 25 – 30 Minuten weich garen.

Die Beeren verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen. Die Erdbeeren waschen und putzen. Einige schöne Beeren für die Deko beiseite legen.

Die Hälfte der restlichen Beeren und den Puderzucker mit dem Stabmixer fein pürieren. Die andere Hälfte ggf. klein schneiden und unter das Frucht-Püree heben.

Den Milchreis mit der Beeren-Sauce auf Tellern anrichten und mit den beiseitegelegten Beeren garnieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 23.02.2008*

*Prominente Gäste: Ina Müller & Marek Erhardt*