





Erdbeer-Milchreis-Crumble nach kanadischer Art

Ein süßes Dessert mit knusprigem Müsli, Erdbeeren und Milchreis

etwa 4    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
450 ml Milch
50 ml Ahornsirup (4 EL)
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis nach klassischer Art
100 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Flakes + Mandeln

Außerdem:

Ahornsirup

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Bourbon Vanille-Zucker vermengen.

2 Zubereiten:

Milch und Ahornsirup **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Milchreis 10 Min. stehen lassen.

3 Milchreis nochmals durchrühren und in eine große Glasschale geben. Erdbeeren darüber verteilen und mit Knusper Flakes bestreuen. Mit Ahornsirup beträufeln und sofort servieren.