

Karamell-Milchreis

Klassischer Milchreis, eine süße Reismahlzeit zum Verschenken

2 - 3 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
- 15 Karamell-Sahne-Bonbons (etwa 100 g)
- 500 ml Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit Milchreis weniger süß
- 50 g getrocknete Soft-Cranberrys

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Bonbons zerkleinern.

2 Zubereiten:

Milch in einem Topf **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Mandeln, Bonbons und Cranberrys ebenfallsiterrühren.

3 Milchreis **10 Min.** stehen lassen. Milchreis nochmals durchrühren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Zum Verschenken** die vorbereiteten trockenen Zutaten in ein Glas (mind. 550 ml Inhalt) schichten und verschließen. Das Rezept dekorativ an das Glas binden (siehe Anhang). Für die Zubereitung wird dann die komplette Mischung in die Milch gerührt.