

Kokosmilchreis mit Erdbeersoße

Milchreis mit Kokosmilch als Dessert oder leichte süße Sommermahlzeit

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Kokosmilchreis:

800 ml Kokosmilch
200 ml Milch
2 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis nach klassischer Art

Erdbeersoße:

250 g Erdbeeren
200 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen

Wie bereite ich einen cremigen Milchreis mit Kokosmilch zu?:

① Kokosmilchreis:

Kokosmilch und Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Beide Päckchen Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Milchreis **10 Min.** stehen lassen, dann nochmals durchrühren.

② Erdbeersoße:

Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Orangensaft zusammen pürieren. Dessert-Soßenpulver unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und etwa 1 Min. kräftig durchrühren. Soße bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bestreuen Sie den Milchreis mit gerösteten Kokosraspeln.