

Marzipan-Milchreis mit marinierten Erdbeeren

Fruchtiger Erdbeer-Milchreis als süße Mahlzeit

etwa 3 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Marinierte Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
100 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Marzipan-Milchreis:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Fett
500 ml Milch
Backpapier
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis nach klassischer Art

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich einen leckeren Milchreis mit Erdbeeren und Marzipan zu?:

1 Marinierte Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Erdbeeren mit Orangensaft und Vanillin-Zucker marinieren.

2 Marzipan-Milchreis:

Marzipan in kleine Würfel schneiden. Milch und Marzipan in einem Topf unter Rühren aufkochen. Milchreis nach Packungsanleitung zubereiten. Milchreis auf Teller verteilen.

3 Verzieren:

Erdbeeren dazugeben und den Milchreis mit gehackten Pistazien bestreuen.