

Milchreis mit Erdbeer-Marienkäfern

Fruchtiges Schicht-Dessert mit Milchreis, Cookies und Erdbeeren - Milchreis mit Erdbeer Marienkäfern jetzt zubereiten & genießen.

6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis weniger süß
500 ml Milch
100 g Schokoladencookies
3 EL Orangensaft
500 g Erdbeeren
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
200 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker gehobelte Mandeln
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie bereite ich einen cremigen Milchreis mit Erdbeeren zu?:

1 Vorbereiten:

Milchreis mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und in einer Rührschüssel, mit Frischhaltefolie abgedeckt, erkalten lassen. Schokocookies grob zerbröseln, auf Dessertschälchen verteilen und mit Orangensaft tränken.

2 Zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und etwa 5 große Erdbeeren für die Marienkäfer beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft abschmecken. Erdbeeren auf den Cookies verteilen. Sahne steif schlagen, unter den Milchreis geben und auf den Erdbeeren verteilen. Das Ganze im Kühlschrank mind. 1 Std. durchziehen lassen.



3 Marienkäfer:

Erdbeeren halbieren und mit dunkler Zuckerschrift einen Kopf sowie Punkte aufmalen. Erdbeeren seitlich etwas einschneiden und gehobelte Mandeln als Flügel einsetzen. Als Augen weiße Zuckerperlen verwenden und trocknen lassen.

4 Verzieren:

Den Milchreis mit Erdbeer-Marienkäfern und Dekorblüten verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Milchreis ohne Verzierung gut am Vortag zubereiten und über Nacht durchziehen lassen.
- Statt Orangensaft können Sie auch Orangenlikör verwenden.
- Die Zuckerschriftpunkte lassen sich gut mit einem Zahnstocher auftragen.
- Sie können das Dessert auch in einer großen rechteckigen Schale (Inhalt mind. 1,5 l) zubereiten.

