

# Milchreis mit Kokos und Erdnüssen

So wird der klassische Milchreis mit Erdnüssen und Kokos ein Wohlfühlessen. Dekorativ im Glas verpackt auch ein schönes Geschenk aus der Küche.

etwa 3 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

40 g getrocknete Apfelringe  
30 g Kokosraspel  
30 g gesalzene Erdnusskerne  
650 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit  
Milchreis nach klassischer Art  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Weihnachts-Aroma

Wie bereite ich ganz einfach Milchreis mit Kokos und Erdnüssen zu?:

## 1 Vorbereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Apfelringe zerkleinern und Erdnüsse grob hacken.

## 2 Milchreis zubereiten:

Milch in einem Topf **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Milchreis, Finesse, Kokosraspel, Apfelringe und Erdnüsse unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Milchreis **10 Min.** stehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Milchreis statt mit Finesse Weihnachts-Aroma mit Finesse Geriebene Orangenschale aromatisieren.
- **Zum Verschenken** die vorbereiteten trockenen Zutaten dekorativ in ein Glas (mind. 550 ml Inhalt) schichten und verschließen. Das Rezept ausdrucken und am Glas befestigen. Für die Zubereitung einfach die Mischung in die kochende Milch einrühren, 1 Minute rühren und 10 Minuten quellen lassen.

