

# Milchreis-Vanille-Eis mit Grütze

Leckere Vanille-Eiscreme mit Milchreis und Beeren-Grütze.

etwa 20 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Milchreis:

500 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit

Milchreis weniger süß

### Grütze:

500 g gemischtes Obst , z. B.

Sauerkirschen, Stachelbeeren,

Himbeeren

2 - 3 EL Wasser oder Saft

2 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

### Eis:

250 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Eispulver Bourbon-

Vanille

### Außerdem:

etwa 20 Waffelbecher mit Schokolade

Wie bereite ich ein leckeres Milchreis-Eis zu?:

## 1 Milchreis zubereiten:

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

## 2 Grütze zubereiten:

Kirschen waschen, entsteinen. Stachelbeeren waschen, putzen. Himbeeren verlesen. Früchte mit 1-2 EL Wasser oder Saft in einen Topf geben und einmal aufkochen. Gustin mit übrigem Wasser anrühren. In die kochenden Früchte einrühren, unter Rühren einmal aufkochen und in einer Schüssel erkalten lassen.

## 3 Eis zubereiten:

**Kalte** Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen und in eine große Schale geben. Eis anfrieren, bis der Milchreis und die Grütze vollständig erkaltet sind.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Milchreis unter die angefrorene Eismasse rühren. Die Grütze unterstrudeln. Das Ganze **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

5 **Verzieren:**

Mit einem Eisportionierer kleine Kugeln abstechen. Je eine Kugel auf einen Waffelbecher setzen, nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen und mit einer Kirsche dekorieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nehmen Sie das Eis mind. 30 Min. vor dem Verzehr heraus, damit Sie es besser portionieren können.

