




Sahniger Milchreis mit Beerensoße

Sahniger Milchreis mit Fruchtsoße als Dessert oder süße Sommermahlzeit

etwa 3 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Milchreis:

25 g gehackte Pinienkerne
400 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis nach klassischer Art

Beerensoße:

250 g gemischtes Beerenobst
75 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen

1 Vorbereiten:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

2 Milchreis:

Milch und Sahne sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Milchreis **10 Min.** stehen lassen, dann nochmals durchrühren. Die Hälfte der Pinienkerne unterrühren.

3 Beerensoße:

Beeren verlesen, mit Orangensaft in einen Rührbecher geben und pürieren. Soßenpulver hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Milchreis mit Fruchtsoße auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen bestreuen und warm servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Beerensoße auch mit tiefgekühltem Beerenobst zubereiten. Dieses vor der Verarbeitung auftauen lassen.

