

# Sahniger Milchreis mit Beerensoße

Verwöhnen Sie sich mit diesem sahnigen Milchreis mit Fruchtsoße im Sommer oder einfach jeden Tag.

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

Wie bereite ich einen leckeren und sahnigen Milchreis zu?:

### 1 Vorbereiten:

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

### 2 Milchreis zubereiten:

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.

