

Veganer Milchreis mit Kirsch Grütze

Manchmal muss es ein bisschen mehr sein... Bei diesem Rezept für einen cremigen Milchreis mit fruchtiger Kirschgrütze ist Genießen einfach garantiert.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Milchreis:

- 2 Dr. Oetker Vanilleschoten
- 1200 ml Mandeldrink
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Pr. Salz
- 250 g Milchreis
- 150 g Dr. Oetker Creme VEGA

Kirsch Grütze:

- 500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

Wie bereite ich einen leckeren veganen Milchreis mit Kirsch Grütze zu?:

1 Milchreis zubereiten:

Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herausschaben. Mandeldrink mit Vanilleschoten, -mark, Zucker, Finesse und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis hineingeben, umrühren, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 30 Min. mit halb aufgelegtem Deckel quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Schoten entfernen und Creme VEGA unterrühren.

2 Den veganen Milchreis mit der Kirsch Grütze anrichten und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Kirsch Grütze schmeckt auch Dr. Oetker Rote Grütze oder Dr. Oetker Erdbeer-Rhabarber Grütze sehr lecker zum veganen Milchreis.
- Nach Belieben die Kirsch Grütze vorher leicht erwärmen.