

Milchreis mit Kirschen

Dieser leckere sahnige Milchreis mit angedickten Sauerkirschen ist einfach ein Genuss und schnell für die Liebsten zubereitet.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Kirschgrütze:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding
Bourbon-Vanille

Milchreis:

300 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis nach klassischer Art

Wie koche ich einfach Milchreis und rote Kirschgrütze selber?:

1 Kirschgrütze zubereiten:

Kirschen mit der Flüssigkeit aus dem Glas in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen. Puddingpulver mit einem Kochlöffel 1 Min. in die Kirschen einrühren.

2 Milchreis kochen:

Milch und Sahne sprudelnd aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesens zufügen und etwa 1 Min. kräftigiterrühren.

3 Milchreis 10 Min. stehen lassen, nochmals durchrühren. Kirschgrütze ebenfalls nochmal durchrühren und abwechselnd mit dem Milchreis in Dessertgläser einschichten. Warm servieren oder bis zum Verzehr kalt stellen.