

Schweizer Reis

Dieses leckere Milchreis-Dessert mit Erdbeeren ist im Sommer ein Traum. Probieren und Genießen.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Reiscreme:

500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis nach klassischer Art
oder Süße Mahlzeit Milchreis
weniger süß
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
1 - 2 EL Zucker
etwa 1 EL Zitronensaft

Wie bereite ich ein sommerliches Milchreis-Dessert mit Erdbeeren 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, kurz durchrühren und erkalten lassen.

Schlagsahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und unter den erkalten Milchreis rühren.

2 Erdbeersoße zubereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. **400 g Erdbeeren** pürieren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Reiscreme mit der Erdbeersoße und den Erdbeerscheiben garnieren und servieren.