

Milchreis-Vanille-Eis mit Grütze

Leckere Vanille-Eiscreme mit Milchreis und Beeren-Grütze.

etwa 20 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Milchreis:

500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis weniger süß

Grütze:

500 g gemischtes Obst , z. B.
Sauerkirschen, Stachelbeeren,
Himbeeren
2 - 3 EL Wasser oder Saft
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Eis:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille

Außerdem:

etwa 20 Waffelbecher mit
Schokolade

Wie bereite ich ein leckeres Milchreis-Eis 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. Milchreis nochmals durchrühren, umfüllen und erkalten lassen.

2 Grütze zubereiten:

Kirschen waschen, entsteinen. Stachelbeeren waschen, putzen. Himbeeren verlesen. Früchte mit 1-2 EL Wasser oder Saft in einen Topf geben und einmal aufkochen. Gustin mit übrigem Wasser anrühren. In die kochenden Früchte einrühren, unter Rühren einmal aufkochen und in einer Schüssel erkalten lassen.

3 Eis zubereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen und in eine große Schale geben. Eis anfrieren, bis der Milchreis und die Grütze vollständig erkaltet sind.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- ④ Milchreis unter die angefrorene Eismasse rühren. Die Grütze unterstrudeln. Das Ganze **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

⑤ **Verzieren:**

Mit einem Eisportionierer kleine Kugeln abstechen. Je eine Kugel auf einen Waffelbecher setzen, nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen und mit einer Kirsche dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nehmen Sie das Eis mind. 30 Min. vor dem Verzehr heraus, damit Sie es besser portionieren können.

