

Schön cremig

MILCHREIS MIT SAISONALEN TOPPINGS

Zubereitung Milchreis

Verrühre die Milch mit dem Milchreis, dem Zucker, der Vanille und dem Salz in einem Topf und lasse alles unter ständigem Rühren aufkochen. Reduziere die Temperatur auf die kleinste Stufe und lasse den Milchreis ca. 25–30 Minuten köcheln. Rühre den Milchreis ständig um, damit nichts anbrennt. Nimm den fertigen Milchreis vom Herd, schlage die Sahne halbfest auf und ziehe sie unter den heißen Milchreis. Er wird damit schön cremig, so wie die Schweden ihn mögen. **Fülle den Milchreis in Dessertschalen und setze das Topping in die Mitte.**



Zubereitung Himbeertopping

Für den Sommer

Püriere die Himbeeren mit dem Puderzucker. Die Tiefkühlhimbeeren lässt Du antauen und pürierst sie mit dem Puderzucker fein. **Tipp, wenn schneller gehen muss:** Erhitze die Hälfte der TK-Himbeeren in einem kleinen Topf oder Gefäß in der Mikrowelle. Füge die restlichen TK-Himbeeren zu und püriere alles mit dem Puderzucker.



Für Herbst/Winter

Zubereitung Pflaumentopping

Wasche die Pflaumen, halbiere und entsteine sie. Schneide die Pflaumenhälften in Spalten. Verrühre in einem kleinen Topf den Traubensaft gründlich mit der Speisestärke, füge Zucker, Zimt, Kardamom und Orangenabrieb hinzu und lasse alles aufkochen. Pflaumenspalten hinzufügen alles ca. 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.



Für 4 Dessertschalen

Zutaten für den Milchreis

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 1 EL Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt *oder* Mark von ½ Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 100 ml Sahne

Für das Himbeertopping

- 300 g frische Himbeeren *oder* TK
- 2–3 EL Puderzucker

Für das Pflaumentopping

- 300 g frische Pflaumen
- 120 ml roter Traubensaft
- ½ EL Speisestärke
- 2 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- Abrieb 1 unbehandelten Orange

Geschirrtuch Rentier • Anna Viktoria

Erhältlich in weiß und schwarz



Geschirr & Servietten • Anna Viktoria

Verschiedene Ausführungen

Platzsets • Ørskov

Verschiedene Farben, rund und oval

