

# Milchreis mit Erdbeeren

Dessert » Erdbeer-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 500ml Milch
- » 1 Pk. Milchreis
- » 500g Erdbeeren
- » 2 EL Zucker
- » 2 Eigelb
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 3 EL Weißwein
- » 150g Schlagsahne
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Milch aufkochen lassen, anschließend den Topf vom Herd ziehen. Milchreis unter Rühren einrieseln lassen und ca. 1min durchrühren. Dann den Milchreis abkühlen lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren.

2. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen und vierteln. Früchte mit 1EL Zucker bestreuen und ca. 15min Saft ziehen lassen.

3. Eigelb mit 1EL Zucker, Vanillinzucker und Wein dickcremig aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Milchreis mit den Erdbeeren und der Vanillecreme in vier Dessertgläser schichten. Mit Melisseblättchen verziert servieren.

Nährwerte: 430kcal/E9g/F20g/KH51g pro Portion

angelegt am: 02.09.2004

Rezept-Nr: 1271

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke