

## REZEPT FÜR MILCHREIS MIT KIRSCHGRÜTZE | SWEETFAMILY



### MILCHREIS MIT KIRSCHGRÜTZE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 4 Portionen | 45 Min.

### ZUTATEN

- 750 ml** Vollmilch
- 1** Zimtstange
- 70 g** SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise** Salz
- 100 g** Milchreis
- 1** Glas Sauerkirschen (ca. 380 g Abtropfgewicht)
- 90 g** SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 1 EL** weiße Schokoraspeln

### ZUBEREITUNG

**453**

Kcal

**9**

Gramm

**85**

Gramm

**8**

Gramm

Pro Portion ca.

Eiweiß

Kohlenhydrate

Fett

1. Milch, Zimtstange, Zucker und Salz aufkochen. Milchreis zufügen und nach Packungsanweisung bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Reis ausgequollen ist, dabei gelegentlich umrühren.
2. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, ggf. verbliebene Kirschkerne entfernen. 225 g Früchte mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Restliche Kirschen unterheben und 15 Minuten andicken lassen.
3. Milchreis heiß oder lauwarm mit der Kirschgrütze servieren, mit Schokoraspeln bestreuen.