

MILCHREIS MIT KIRSCHGRÜTZE



MILCHREIS MIT KIRSCHGRÜTZE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 4 Stück: | 40 Min.

Zutaten

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



_1443

ZUBEREITUNG

453

Kcal

Portion

9

Gramm

Eiweiß

85

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

1. Milch, Zimtstange, Zucker und Salz in einem Topf 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.

3. Milchreis heiß oder lauwarm mit der [Kirschgrütze](#) servieren, mit Schokoraspeln bestreuen.

Obst: Kirsche **Kraut und Gewürz:** Zimt