

Sahniger Milchreis mit Beerenkompott

Zutaten (für 4 Portionen):

- 375 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 15 g Butter
- 2 EL "rische's Schleckermäulchen"
- 1 Prise Salz
- 175 g Milchreis
- 180 ml Kirschsafte
- 3 EL Zucker
- ¼ TL Zimt
- 300 g gemische TK-Beeren
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

- Milch, Sahne, Butter, "rische's Scheckermäulchen" und Salz in einen Topf geben und aufkochen.
- Milchreis dazugeben und unter regelmäßigem Rühren bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln.
- In der Zwischenzeit in einem zweiten Topf Kirschsafte mit Zucker und Zimt aufkochen, tiefgekühlte Beeren dazugeben.
- Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser verrühren, unter die Beeren rühren und 2-3 Minuten bei schwacher Hitze zum Andicken köcheln.
- Der Milchreis mit dem Beerenkompott schmeckt sowohl warm als auch kalt!