

Himbeer-Milchreis IM GLAS

CREMIG • FRUCHTIG • ZUM VERLIEBEN ♥

Zarter Milchreis, fruchtiges Himbeerkompott und knackige Toppings – ein himmlisches Schichtdessert wie von Oma, nur noch schöner!

für
ca. 3–4
GLÄSER




ZUTATEN (für ca. 3–4 Dessertgläser)

Für den Milchreis

- 200 g Milchreis
- 750 ml Milch
- 1 EL Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
- 2–3 EL Zucker oder Agavendicksaft
- 1 Prise Salz



Für das Himbeerkompott

- 300 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Puderzucker oder Ahornsirup
- 1 TL Speisestärke (optional)

Für die Dekoration

- Frische Himbeeren
- Geröstete Mandelblättchen
- Gehackte Pistazien
- Frische Minzblättchen
- Etwas Puderzucker



ZUBEREITUNG

- 1 Milch zusammen mit Vanillezucker und einer Prise Salz in einem Topf erhitzen.
- 2 Den Milchreis einrühren.
- 3 Die Hitze reduzieren und den Milchreis etwa 25 bis 30 Minuten sanft köcheln lassen.
- 4 Zwischendurch immer wieder umrühren.
- 5 Zum Schluss nach Geschmack süßen.
- 6 Den Milchreis leicht abkühlen lassen.

- 7 Himbeeren zusammen mit Zitronensaft und Puderzucker in einen kleinen Topf geben.
- 8 Kurz aufkochen lassen. Wer mag, streicht die Masse anschließend durch ein feines Sieb.
- 9 Ist die Masse zu flüssig, kann sie mit etwas Speisestärke gebunden werden.
- 10 Anschließend vollständig abkühlen lassen.
- 11 Zunächst eine Schicht Milchreis in die Gläser geben.
- 12 Danach die Himbeerschicht einfüllen.
- 13 Mit einer weiteren Schicht Milchreis abschließen.
- 14 Mit frischen Himbeeren garnieren.
- 15 Mandelblättchen und gehackte Pistazien darüberstreuen.
- 16 Mit etwas Minze dekorieren.
- 17 Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.



TIPP: Der Milchreis schmeckt am besten, wenn er etwas abgekühlt ist – so lässt er sich perfekt schichten und ziehen!



Guten Appetit! ♥

