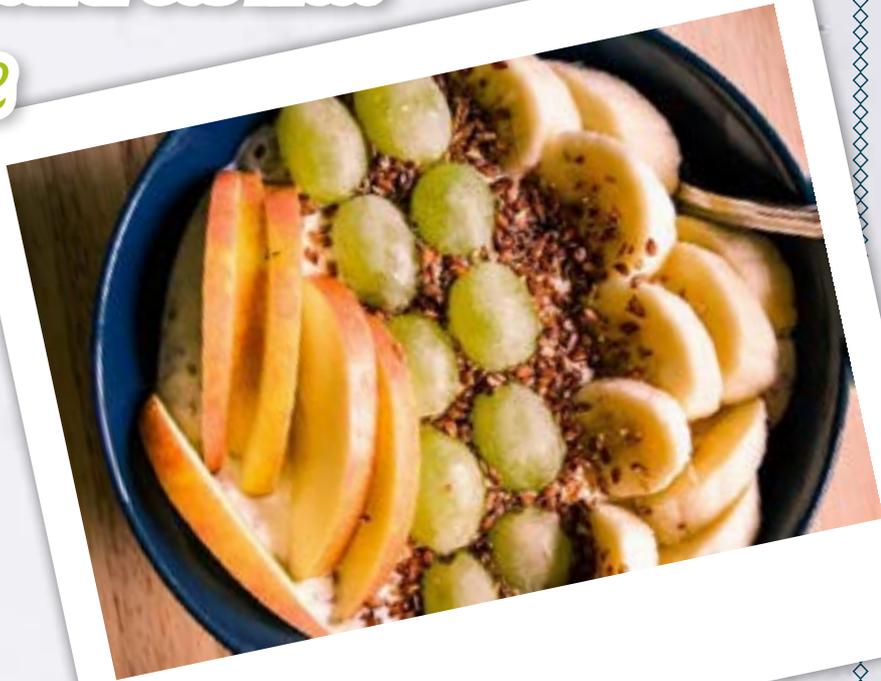


Weißer Nudelmilchreis mit Kapstachelbeere

Das brauchst du dafür

900ml Milch
200g Schlagsahne
2 EL Vanillezucker
etwas Salz
200g g Nudelreis
75g weiße Kuvertüre



So wird es gemacht

Die Milch mit der Sahne aufkochen, Vanillezucker und Salz zugeben, anschließend den Nudelreis. Bei schwacher Hitze den Reis ca. 20 Minuten köcheln. Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und anschließend unter die leicht abgekühlte Masse geben. Den Nudelmilchreis 10 Minuten quellen lassen. Zum Schluss in Dessertgläser abfüllen und für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Topping 1

400g Waldbeeren auftauen, die Hälfte davon mit 3 EL Puderzucker pürieren. Die restlichen Beeren dazugeben und auf dem Nudelreis napieren.

Topping 2

1 mittelgroßen Apfel und 2 mittelgroße Birnen schälen und in 1cm dicke Stücke schneiden. In einem Topf etwas Zucker zu Karamell schmelzen, den Apfel und die Birnen dazugeben und mit etwas Apfelsaft ablöschen. 1 Vanilleschote auskratzen. Das Mark und die ausgekrazte Schote zu den Birnen und dem Apfel geben, ggf. nachsüßen. So lange kochen, bis ein Muß entsteht. Vor dem Auskühlen die Vanilleschote entfernen. Die eingekochte Masse auf dem Nudelreis napieren.



Dauer
50 Minuten



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE