

SAHNIGER MILCHREIS MIT HIMBEERSAUCE

SAHNIGER MILCHREIS MIT HIMBEERSAUCE

Der Sommer scheint sich langsam dem Ende zu nähern und ich nutze eine der (möglicherweise) letzten Chancen um nochmal ein beeriges Dessert zu zaubern. Da ich dazu auch meinen Stabmixer wieder einsetze passt es wunderbar als zweiter Beitrag für [Zorras Geburtstagsereignis](#). Es gibt einen sahnigen Milchreis mit wunderbar fruchtiger Himbeersauce. In diesem Fall habe ich das Ganze eher fruchtig-frisch gehalten weil Bessere-Hälfte kein großer Fan von „übersüßen“ Desserts ist.



Zutaten für 2 Gläser:

1/2 Tasse Milchreis

250 ml Milch

100 ml Schlagsahne

1 Vanilleschote (hier Tahiti-Vanille)

1 EL Zucker

250g frische Himbeeren

1-2 EL Honig

etwas englische Minze

Zubereitung:

Ich beginne hier mit dem Milchreis, weil der am längsten braucht. Da dieses Dessert nicht heiß sondern kalt serviert werden soll muss man außerdem etwas Zeit einplanen um den Milchreis abkühlen zu lassen.

Ich bringe die Milch mit der eingeschnittenen Vanilleschote und dem Zucker in einem beschichteten Topf zum kochen. Dann reduziere ich die Temperatur (hier Stufe 3 von 9) und gebe den Milchreis dazu. Ordentlich umrühren und den Reis quellen lassen. Insgesamt braucht er dafür ungefähr 30 Minuten. Nicht vergessen immer wieder umzurühren damit nichts anbrennt. Bei Bedarf kann die Temperatur auch noch etwas weiter reduziert werden. 10 Minuten vor Ende rühre ich die Schlagsahne ein.

Wenn der Milchreis fertig ist verteile ich ihn direkt auf die beiden Dessertgläser und stelle ihn zum Abkühlen beiseite.

Jetzt geht es mit der Himbeersauce weiter. Zuerst wähle ich für jedes Glas drei besonders schöne Himbeeren als Deko aus. Die restlichen Beeren gebe ich mit etwas Honig in ein Schüsselchen und püriere sie mit dem Stabmixer. Wenn die Fruchtsauce keine Stückchen mehr hat ist sie fertig. Am besten nochmal abschmecken und bei Bedarf mit etwas Honig nachsüßen.

Wenn der Milchreis noch lauwarm ist verteile ich die Himbeersauce auf beide Gläser. Die schönsten Beeren kommen zusammen mit etwas englischer Minze als Deko darauf. Jetzt stelle ich die Gläser wieder kalt. So sind sie ohne weiteren Aufwand fertig und müssen als Dessert nur noch aus dem Kühlschrank genommen werden.

Viel Spaß beim Naschen!

