

MILCHREIS MIT PUMPKIN PIE SPICE

MILCHREIS MIT PUMPKIN PIE SPICE

Während die Weihnachtsbäckerei in vollem Gange ist steht das Thema Resteverwertung immer wieder auf dem Plan. Braucht man für die Makronen Eiweiß, dann kann man das Eigelb am Abend für eine leckere Pasta Carbonara verwenden und wenn man an anderer Stelle das Mark einer Vanilleschote braucht, dann ist die Schote doch eigentlich viel zu schade zum Wegwerfen. Nun kann man sie in ein Glas mit Zucker stecken und sich so hausgemachten Vanillezucker zaubern, oder man wirft sie kurzerhand in einen Topf mit Milchreis. So gesehen ist dieses Rezept in erster Linie eine Idee zur Resteverwertung - falls ihr dann noch etwas Pumpkin Pie Spice im Haus habt wird daraus eine super leckere Süßspeise - ein herbstlicher Milchreis mit Pumpkin Pie Spice!



©katha-kocht.de

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

125g Milchreis

1L Milch

1 Vanilleschote (mit oder ohne Vanillemark)

50g Zucker

Außerdem:

5 EL Zucker

1-2 TL Pumpkin Pie Spice oder ganz klassisch Zimt

ZUBEREITUNG:

Die Milch mit der Vanilleschote und dem Zucker in einen beschichteten Topf geben und aufkochen. Den Milchreis dazu geben und bei kleiner Hitze unter regelmäßigem Rühren 15-20 Minuten köcheln lassen.

In dieser Zeit den restlichen Zucker und das Pumpkin Pie Spice mischen.

Den fertigen Milchreis auf zwei passende Teller oder Schälchen verteilen und den Zucker-Gewürz Mix darüber streuseln. Fertig ist euer Milchreis mit Pumpkin Pie Spice

Warm servieren und restlos aufessen!



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 Geburtstagevent. 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!

