

Milchreis mit Erdbeer-Konfitüre und Baiser

 happy-mahlzeit.com/2019/12/28/milchreis-mit-erdbeer-konfiture-und-baiser/

Zutaten für 6 - 8 Personen

Für den Milchreis:

- 1,2 Liter Bio-Vollmilch
- 200g Milchreis
- 2 EL Vanillezucker

Für die Konfitüre:

- 1 kg Erdbeeren
- 150g feiner Zucker

Außerdem:

- 50g Baiser, fertig gekauft
- Walderdbeeren, nach Belieben

Zubereitung:

Die Erdbeeren, putzen, waschen, abtropfen lassen und in einen großen Edelstahltopf füllen. Mit dem Zucker bestreuen und die Beeren zu einem Brei musen. Der Zucker muss sich dabei vollständig in dem Saft auflösen, bevor alles erhitzt wird. Den Fruchtbrei zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 20 - 30 Minuten köcheln lassen, den Schaum abschöpfen. Den Topf nach der Kochzeit vom Herd nehmen.

Milch, Reis und Vanillezucker in einen hohen Topf bei mäßiger Hitze zum Kochen bringen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Minuten garen, bis der Reis dick und cremig ist. Sollte er zu trocken sein, etwas Milch dazugießen.

Den warmen Milchreis in Schälchen füllen. Jeweils 1 großen Klecks Erdbeer-Konfitüre darübergerben, vorsichtig unterrühren und mit zerkrümeltem Baiser und einigen Walderdbeeren garnieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Natürlich Jamie/Jamie at Home

Episode: Erdbeeren/Strawberries