

## Die große Liebe: Milchreis mit heißen Kirschen

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



Garzeit Zucker und Vanillezucker unterrühren.

- 2 -

Für das heiße Kirschkompott Kirschen abgießen und Saft auffangen. 5 EL Saft abnehmen und mit Speisestärke glattrühren. Restlichen Saft mit Zucker aufkochen. Speisestärke-Mischung zügig einrühren, bis der Saft andickt. Vom Herd nehmen. Kirschen unterheben.

- 3 -

Warmen Milchreis mit den noch heißen Kirschen servieren.

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Milchreis

125 g Milchreis  
500 ml Milch  
1 Prise(n) Salz  
1/2 Esslöffel Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

#### Für die heißen Kirschen

350 g Sauerkirschen aus dem Glas  
2 Teelöffel Zucker  
30 g Speisestärke

Wenn es eine Partnervermittlung für Milchreis gäbe, würde man ihm ganz sicher heiße Kirschen als den perfekten Partner vorschlagen. Was die Kirschen davon halten? Die schmiegen sich verliebt an ihren Milchreis, bis sie gemeinsam eine vollendete Geschmacks-Symbiose bilden. Hach, das gibt sicher zuckersüße Babys!

- 1 -

Für den Milchreis Milch aufkochen. Reis und Salz hinzugeben. Bei geringer Hitze 30 Minuten quellen lassen. Gelegentlich umrühren. 5 Minuten vor Ende der