

Weihnachtliche Milchreismousse mit Obst aus dem Rumtopf

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

180
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

Für die Milchreismousse

100 g Weihnachtskekse nach belieben
500 ml Milch
125 ml Risottoreis
110 g Zucker
4 Blätter Gelatine
2 Esslöffel Orangensaft
150 ml Schlagsahne

Für den Rumtopf

300 g Beerenfrüchte
100 ml Rum
50 g brauner Zucker
20 ml Wasser

Früchte und Rum hinzugeben und über Nacht kaltstellen. Noch besser schmeckt es, wenn du den Rumtopf ein paar Tage vorher zubereitest.

- 2 -

Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser waschen. Milch mit Zucker aufkochen. Reis unterrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und Milchreis auskühlen lassen.

- 3 -

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Weihnachtskekse mit einem Food Processor fein mahlen und unter den Milchreis rühren. Orangensaft zu dem Milchreis geben und Gelatine unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben, mindestens 3 Stunden kaltstellen.

- 4 -

Aus dem Milchreis nocken stechen und mit Rumfrüchten garnieren.

Egal wie groß das Weihnachtsmenü auch ist - so ein leckeres Dessert passt immer noch rein. Vor allem wenn es so köstlich ist, wie diese luftige **Milchreismousse**. Süße **Adventsplätzchen** sorgen für einen **weihnachtlichen Touch**, eingelegte **Rumfrüchte** runden das Festmahl ab.

- 1 -

Für den Rumtopf Wasser erhitzen, Zucker auflösen.