



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31\*

\*Angaben nur bei Abweichung

ZUTATEN

- 540 g Milch
- 500 g Sahne
- 60 g Vanillezucker, selbst gemacht
- 180 g Milchreis
- 15 g Vanillepuddingpulver (2 TL)

ZUBEREITUNG

1. 500 g Milch, Sahne, Vanillezucker und Milchreis in den Mixtopf geben und ohne Messbecher **35 Min./90°C/☞/Stufe 1** garen.
2. Vanillepuddingpulver mit den restlichen 40 g Milch in einem Schüsselchen anrühren, angerührtes Puddingpulver in den Mixtopf zugeben und **2 Min./90°C/☞/Stufe 1.5** aufkochen.
3. Vanille-Sahne-Milchreis umfüllen, 10 Minuten quellen lassen und lauwarm servieren.

TIPP

- Dazu passen rote Grütze, Schokoladensauce, Holunderblütensirup, Rhabarber-Essenze oder ganz einfach Zimt-Zucker.



Arbeitszeit:  
5 Min.



Gesamtzeit:  
1 Std.



4 Portionen



einfach



Pro Portion: Eiweiß 11 g  
Kohlenhydrate 64 g / Fett 45 g  
Brennwert 2931 kJ/700 kcal