

Milchreis mit roter Beeren-Grütze

4 Personen

Zutaten:

- 125g Milchreis
- 1 Prise Salz
- 2 EL Rohrzucker
- ½ TL Vanille
- 1 TL Zitronenabrieb
- 500ml Sojamilch
- 250g gemischte Beeren
- 2 EL Rohrzucker
- 1 Prise Vanille
- 75ml Wasser
- 1 EL Maisstärke + 2 EL Wasser

So wird es gemacht:

Die Sojamilch mit dem Rohrzucker, der Vanille, Zitronenschale und Salz unter leichtem Rühren aufkochen. Dann den Milchreis dazu geben und bei schwacher Hitze ohne Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren. Dann den Deckel auf den Topf setzen und bei ausgeschalteter Herdplatte ca. 10 Minuten ohne rühren stehen lassen. Jetzt beginnt man mit der Beeren-Grütze. Die Beeren werden zusammen mit Wasser, Rohrzucker und Vanille aufgekocht und bei schwacher Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Dann werden Wasser und Speisestärke gemischt und unter Rühren der Beeren-Grütze beigefügt. Das ganze jetzt nochmals aufkochen und dann über den Milchreis geben. Fertig.

Tipp: Milchreis noch warm portionieren, so ist es einfacher.