

Schnell gemachte Desserts "VERPOORTEN-Vanille-Milchreis mit Erdbeeren"

Zutaten

Leckere Desserts mit Milchreis "VERPOORTEN-Vanille-Milchreis mit Erdbeeren"



(Zutaten für 4 Gläser Milchreis Dessert)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Beutel (ca. 120 g) Milchreis mit Vanille-Geschmack
(z. B. Mondamin)
250 g Erdbeeren
4 kleine Minz-Zweige

Zudem

4 Schälchen oder Dessertgläser

Zubereitung

1. Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Beides zu der Milchmischung geben und aufkochen. Den Milchreis zugeben und nach Packungsanweisung ziehen lassen. Die Vanilleschotenhälften aus dem Topf nehmen und quer halbieren.

2. Die Erdbeeren putzen, waschen und grob würfeln. Den fertigen Milchreis in Schälchen füllen, die Erdbeeren darüber geben und mit der Minze und den Stücken der Vanilleschote garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

[Link zum Rezept: Schnell gemachte Desserts "VERPOORTEN-Vanille-Milchreis mit Erdbeeren"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de