

# Eierlikör-Milchreis mit karamellisierten Erdbeeren

## Zutaten

Milchreis:

920 ml Milch

80 ml Verpoorten Original Eierlikör

1 Vanilleschote

50 g Zucker

Prise Salz

250 g Milchreis



Karamellisierten Erdbeeren:

300 g Erdbeeren

100 g Zucker

## Zubereitung

Die Milch, den Eierlikör, das Vanillemark und die restliche Vanilleschote, den Zucker und das Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Milchmischung einmal aufgeköcht ist, den Milchreis einrühren und bei mittlerer Temperatur kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Nach ca. 10-15 Minuten die Temperatur runterschalten und weitere 10 Minuten mit Deckel ziehen lassen, bis der Milchreis noch etwas Biss hat.

Milchreis vom Herd nehmen und abkühlen lassen

Erdbeeren:

Die Erdbeeren gut waschen und in Scheiben schneiden. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und warten, bis der Zucker leicht braun wird. Dann die Erdbeeren hinzufügen und kurz ziehen lassen, bis der Karamell sich wieder aufgelöst hat.

Den Milchreis zusammen mit den Erdbeeren anrichten.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Milchreis mit karamellisierten Erdbeeren](#)

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