

Milchreis-Beeren-Cup mit Verpoorten

Zutaten

Milchreis
fettarme Milch
Zitronenabrieb
Vanillezucker
Zucker
Honig
je Portion 2-3 El Verpoorten Original Eierlikör
gestiftete Mandeln, Nüsse, Kerne



Beeren: Erdbeeren, Johannisbeeren, es gehen auch Himbeeren, Brombeeren und Mango
Deko: Minze

Zubereitung

Den Milchreis nach Anweisung mit Milch, Vanillezucker und wenig Zucker herstellen. Wenn der Milchreis fertig ist, Verpoorten Original Eierlikör zugeben und untermischen. Mandeln oder Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten. Ein Teil der Erdbeeren klein schneiden und mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und Honig marinieren.

Dessert anrichten:

Die marinierten Beeren in ein Glas geben, darauf den Verpoorten-Milchreis verteilen. Mit Mandeln oder Nüssen bestreuen. Obenauf kommen ganz frische Beeren.
Dekorieren mit Minzeblättchen.

Leser-Tipp

Das Dessert ist schnell zu machen und superlecker!

[Link zum Rezept: Milchreis-Beeren-Cup mit Verpoorten](#)

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