

Eierlikörreis mit Erdbeeren

Zutaten

125 g Roter Reis aus der Camargue (Frankreich)
500 ml Milch
10 g Butter
½ Vanilleschote
1 TL Zitronenschale
30 g Zucker
2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Erdbeeren



Zubereitung

Milch in einen Topf geben. Salz, Butter und eine halbe aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. Eine unbehandelte Zitrone dünn schälen und die Schale mit in die Milch legen. Zucker zufügen und die Milch zum Kochen bringen. Roter Reis in die kochende Milch geben und unter Rühren einmal kurz aufkochen. Temperatur auf die niedrigste Stufe stellen. Einen Deckel auf den Topf legen und den Milchreis ca. 30 Min. ausquellen lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Leser-Tipp

Anrichten: Eierlikörreis in einem geeigneten Gefäß anrichten und mit Erdbeerstückchen garnieren.

[Link zum Rezept: Eierlikörreis 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