

Milchreis-Sahne-Eierliköreis mit Roter Grütze

Zutaten

für 4 bis 6 Portionen:

Ein kleines Glas (ca. 250 g) Rote Grütze

130 g Zucker

1 Pkg Bourbon-Vanillezucker

3 Eier

1 Prise Salz

200 ml Schlagsahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 g Milchreis

Eventuell zum Servieren Rote Grütze und Schlagsahne



Zubereitung

Bourbon-Vanillezucker, Eier, Salz und Zucker über einem warmen Wasserbad mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes richtig schaumig schlagen, bis eine fast weiße und luftige Masse entstanden ist. Danach den Milchreis unterrühren. Dann die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Milchreis Masse heben. Erst ganz am Schluss 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.

Die Milchreis-Sahne-Eis-Masse in eine Schüssel oder eine Auflaufform füllen. Die Rote Grütze darauf verteilen und mit einem Löffel locker unterheben, so dass eine leicht gestrudelte Form entsteht. Danach mit Folie abdecken und für mehrere Stunden einfrieren.

Nach rund 4 bis 6 Stunden ist das Eis komplett durchgefroren und kann zum Beispiel mit etwas frischer Roter Grütze und Schlagsahne serviert werden.

Leser-Tipp

Schmeckt richtig gut! Wenn man keinen selbstgemachten Milchreis hat, gibt es auch schon sehr gute fertige Milchreisprodukte, die man nehmen kann. Der Milchreis gibt dem Eis noch mal unterschwellig einen besonderen Geschmack und die Körner nimmt man als kleine "Knacks" während des Essens wahr. Dazu die fruchtige Rote Grütze und ein Klecks Schlagsahne.

[Link zum Rezept: Milchreis-Sahne-Eierliköreis mit Roter Grütze](#)

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