

Verpoorten Milchreis

Zutaten

für vier Portionen:

Für den Eierlikör-Milchreis:

800 ml Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Milchreis

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

Für die Kirschen:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

2 EL Speisestärke

3 EL Zucker

Außerdem:

4 EL Zimt-Zucker

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Für den Milchreis die Milch zusammen mit dem Vanillezucker und Salz in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie kocht. Anschließend den Reis und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und bei leichter Hitze etwa 25-30 Minuten quellen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Während der Milchreis gart, die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft hierbei auffangen. Vier Esslöffel des Saftes mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft zusammen mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Saft einrühren, bis dieser dickflüssig wird. Anschließend die Kirschen hinzufügen und einige Minuten im angedickten Saft ziehen lassen.

Den fertigen Milchreis noch warm zusammen mit den Kirschen anrichten. Mit Zimt-Zucker bestreuen und nach Belieben mit etwas zusätzlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

[Link zum Rezept: Verpoorten Milchreis](#)