



Fruchtig, sahniger Reis mit Schokoladen Haube und Erdbeer Mark

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht nur für die Kinder, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für den Reis:
- 90 g Rundkornreis, gewaschen
- 0,5 l Milch
- 1/2 Becher Sahne
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 El Butter
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 1/2 Tl Zitronenabrieb
- 1 El Semmelbrösel
- 1 Birne, gewürfelt
- 1 kleiner Apfel, gewürfelt
- 2 Pfirsiche oder Nektarinen, gewürfelt
- Für das Erdbeer Mark:
- 1 Schälchen frische Erdbeeren, gewaschen, geputzt
- Etwas Sahnesteif, Puderzucker
- Für die Schokoladen Haube:
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Tl Zucker
- 2 Tl Kakao Pulver
- Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch, die Butter, Salz, Vanillezucker und den Zitronenabrieb aufkochen, den gewaschenen Reis zugeben.

Schritt2

Auf kleiner Flamme 1/2 Stunde weich dünsten, etwas abkühlen lassen. Dann folgt das Obst, die geschlagene Sahne unterheben, .

Schritt3

Eine ausreichend große Auflaufform buttern und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Reis einfüllen.

Schritt4

Die Schokoladen Haube:

Schritt5

Die Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und Kakao unterheben und in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt6

Die Auflaufform dekorativ ausspritzen und noch einmal, (bei Grillfunktion) , kurz unter die Grillstäbe in der obersten Schiene des Backofens schieben.

Schritt7

Appetitlich einige Minuten bräunen.

Schritt8

In der Zwischenzeit die Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und mit etwas Sahnesteif sämig binden.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dem Reis in der Auflaufform zu Tisch geben und das Erdbeer Mark extra reichen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** erdbeermark, Milchreis, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtig-sahniger-reis-mit-schokoladen-haube-und-erdbeer-mark/>