

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Cremiges Milchreis-Rote Grütze Eis – Der Klassiker zum Selbermachen

Cremiges Milchreis-Rote Grütze Eis

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 4 h

Gesamtzeit: 4 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

0.5 Stück(e) Vanilleschote

200 ml Milch

100 ml Sahne

Abrieb Zitrone

40 g Milchreis

60 g Zucker

Hamburger Rote Grütze nach Belieben

Drehmahl Zimt

Cremiges Milchreis-Rote Grütze Eis

1. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Milch und Sahne zusammen mit dem Vanillemark, der Vanilleschote, Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale aufkochen.

3. Den [Milchreis](#) einrühren und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis er dicklich wird und weichgekocht ist.
4. Die Masse in eine Eismaschine oder in einer Form ins Eisfach geben.
5. Nach Belieben die [Rote Grütze](#) der Eismasse vor dem Frieren zufügen oder am Schluss leicht erhitzt darüber geben.
6. [Drehmahl Zimt](#) gibt dem Ganzen den letzten Schliff.