



Milchreiscreme mit Karamell

Zutaten:

40-60g Milchreis
200ml Milch
1 Vanilleschote
3 Blatt Gelatine
180g Zucker
1 Mango

für Vanillesoße:
100ml Milch
2 Eier



Zubereitung:

200ml Milch, 60g Milchreis sowie 100g Zucker miteinander verrühren. Die Hälfte der Vanilleschote auskratzen, dazugeben und alles langsam aufkochen, dann weiterköcheln lassen.

Während der Milchreis köchelt, versuchen wir uns an der Vanillesoße. Hierfür die andere Hälfte der Vanilleschote auskratzen und hineingeben, 100ml Milch dazu, sowie den Rest Zucker. Ebenfalls aufkochen lassen.

3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwei Eigelb in eine Schüssel schlagen.

Die aufgekochte Vanillemilch nun unter starkem Rühren in die Schüssel zuerst langsam, dann mit Schwung zu den Eiern schütten. Stark rühren, damit durch die Hitze kein Rührei entsteht. Rühren, rühren, rühren. Nun langsam und zu kleinen Teilen die Gelatine mit in die heiße Vanillesoße einrühren, aufpassen, dass es keine Klümpchen gibt.

Nun Milchreis plus Soße miteinander vermengen. In kleine Schüsselchen füllen und in den Kühlschrank stellen. Lassen Sie die Milchreiscreme ca. 3 Stunden im Kühlschrank stehen, dann können sie ihre Creme später auf Dessertteller stürzen.

Für das Karamell: Hacken sie Haselnüsse klein. Rösten sie diese in einer Pfanne an. Nun Zucker hinzugeben. Auch etwas Sahne oder Milch. Kurz aufkochen lassen. Auf Backpapier verstreichen.

Mangopüree: Schälen sie eine reife Mango. Entfernen sie den Kern. Schneiden sie die Frucht in kleine Stücke und pürieren sie das Fruchtfleisch mit einem Pürierstab.

Auf die fertige Milchreiscreme verteilen sie nun das Mangopüree. Dekorieren sie mit Minze aus und legen das leckere Karamell dazu.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**