

Premium Milchreis mit Karamellsoße



ergibt ca. 6 Portionen

Für den Milchreis

- 1 ltr Vollmilch, Weihenstephan 3,5%
- 3 Madagaskar Bourbon Vanilleschoten
- 90 g Zucker
- 25 g Butter, Weihenstephan
- 2 Zimtstangen
- 100 g Milchreis
- 50 g Risotto Reis
- 100 g Sahne, Weihenstephan 32%

Für die Karamell-Sauce:

- 100 g Sahne, Weihenstephan 32%
- 5 g Glucose
- 50 g Zucker
- 25 g Butter, Weihenstephan
- 50 g Vollmilchkuvertüre 40%

Für die Zubereitung benötigst du noch folgende Equipment:

- 1 [kleiner Kochtopf](#)
- 1 mittlerer Kochtopf
- 1 [kleinen Rührlöffel](#)
- 1 [kleinen Schneebesen](#)
- 1 [Schüssel 1 ltr](#)
- 1 [Schüssel 2,5 ltr](#)

1 [kleinen Teigschaber](#)
1 [Stilschaber Löffel](#)
1 [kleiner Spritzbeutel](#)
1 [großen Spritzbeutel](#)
1 Handmixer
6 Dessertgläser

Zubereitung:

Für den Milchreis die Milch, das Mark der Vanille und die ausgekratzten Schoten, den Zucker, die Butter und die Zimtstangen in einem Kochtopf aufkochen. Sobald die Milch kocht, den Milchreis und den Risotto-Reis dazu geben und umrühren. Das Ganze auf mittlerer Stufe ca. 40-50 Minuten köcheln lassen bis der Reis gekocht ist. Während des Kochens immer wieder umrühren, so dass der Reis nicht anbrennen kann.

Die letzten 5 Minuten den Herd auf Stufe 1 stellen, einen Deckel auf den Topf geben und nachziehen lassen.

Vom Herd nehmen und die Gewürze aus dem Reispudding nehmen. Den Milchreis in eine Schüssel umfüllen und mit Folie abdecken. Im Kühlschrank mind. 1 Stunde abkühlen lassen und nach dem Erkalten die steife Sahne unterrühren.

Für die Karamell-Sauce den Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf langsam zu Karamell schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter vorsichtig in den Karamell einrühren. Den Herd auf mittlere Stufe stellen, dann die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen bis sich alle Klümpchen wieder auflösen. Die Masse vom Herd nehmen und Glucose einrühren. Zum Schluss die Kuvertüre einrühren, bis sie aufgelöst ist. Die Karamellsauce in eine kleine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Karamellsauce kann am besten bei Raumtemperatur abgefüllt werden.

Den Milchreis in einen großen Spritzbeutel geben und die Spitze abschneiden. Die Karamell-Sauce ebenfalls in einen kleinen Spritzbeutel geben und die Spitze abschneiden. Abwechselnd in ein Dessertglas füllen und frisch servieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachkochen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 18.04.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

