

## MILCHREIS 2.0

### Zutaten für 4 Personen

- \ 600 g Erdbeeren
- \ 300 ml Kondensmilch
- \ 300 ml Schlagsahne
- \ 1 Zimtstange
- \ 200 ml gezuckerte Kondensmilch
- \ 150 g rohe Reiskörner (Milcheis)
- \ 300 g Weizenmehl
- \ 150 g kalte Butter
- \ 100 g Zucker
- \ 1 TL Rübenkraut
- \ etwas Puderzucker
- \ etwas Minze zum Garnieren

### Zubereitung

Zuerst den Reis, die Kondensmilch, die Sahne und die gezuckerte Kondensmilch in ein hohes Gefäß geben. Die Zimtstange grob zerdrücken und auch hinzugeben. Alles mit einem Pürierstab gut grob durchmischen und in den Kühlschrank stellen.

Diesen Vorgang über drei Stunden alle halbe Stunde wiederholen. So löst sich die Reisstärke in dem kalten Sud und es schmeckt am Ende nach flüssigem Milchreis.

Die Erdbeeren waschen, vom Stiel befreien und fein würfeln. Leicht mit Puderzucker bestäuben und im Kühlschrank ziehen lassen.

Mehl, Butter, Zucker und Rübenkraut in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu klassischen Streuseln verarbeiten. Auf ein Backblech bröseln und bei 180°C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Zum Anrichten den Reis-Kondensmilchsud durch ein feines Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Erdbeeren in vier kleinen Schüsseln in einem Ring mittig anrichten und leicht andrücken. Den Sud angießen und dann erst den Ring entfernen. Auf die Erdbeeren nun noch die Streusel geben und mit einem Minzblatt ausgarnieren.