

Rezept: Milchreis-Kirsch-Krümelkeks

Milchreis: hmmm! Kirschen: lecker! Krümelkeks: haben wir noch jede Menge von Weihnachten!

Na dann zaubert doch was Leckeres draus!

1. Milchreis nach Anleitung kochen oder fertig aus dem Kühlregal kaufen.
2. Kirschen aus dem Glas mit Saft in einen Kochtopf geben, erhitzen und langsam etwas Soßenbinder zugeben, bis eine cremige Soße entsteht. Dabei gut rühren, damit nichts klumpt.
3. Den Milchreis auf Tellern verteilen. Als zweite Schicht das Kirschkompott darübergerben.
4. Kekse in eine Plastetüte füllen und mit dem Nudelholz oder einem Küchenbrett zerbröseln.
5. Das Dessert mit den zerbröselten Kekskrümeln verzieren und noch warm oder später kalt genießen. (AM)

Guten Appetit!

