



Zutaten für den Milchreis:

1/2 Bio-Zitrone(n)
40 ml Milch
100 g Milchreis
1 Prise Salz
1/2 TL Vanillepaste
30 g Zucker

Zutaten für die Pfannkuchen:

3 EL Bratbutter
4 Eier
70 g Mehl

Zutaten für die Füllung:

300 g Beeren
300 g Creme fraîche
2 EL Puderzucker



Rösle Messbecher Gastro



AMT Milch- und Saucenpfopf aus Aluguss für Induktion



Kuhn Rikon Schnellkochtopf Seitengriffmodell Duromatic Inox



Microplane Zester Flexi Zesti, in gelb



SSW Kochtopf Comfort mit Glasdeckel



Riess Schüssel aus Emaille in pastell-blau

1

Zur Vorbereitung den Milchreis mit Hilfe des Schnellkochtopf DUROMATIC von Kuhn Rikon zubereiten. Dafür Milch und Reis in den Kochtopf geben und Vanillepaste, Zitronenzeste, Zucker und Salz hinzufügen.

2

Auf 3/4 der Leistungsstufe beim Duromatic die Zutaten unter Rühren erhitzen. Sobald die Milch heiß ist den Deckel schließen. Den Reis nun mit Hilfe der Kochassistent-App kochen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

3

Alternativ kann der Milchreis in einem einfachen Kochtopf zubereitet und gekocht werden. Auch übriggebliebener Milchreis vom Vortrag eignet sich hervorragend.

4

Für die Füllung (die Beeren können frisch oder tiefgekühlt sein) ggf. waschen und klein schneiden. Die Beeren mit dem Puderzucker marinieren und mit der Crème fraîche mischen - das Ganze kühlstellen.

5

Für die Pfannkuchen die Eier zusammen mit Zucker und Salz in einer großen Schüssel aufschlagen.

6

Den ausgekühlten Reis und das Mehl dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig ein paar Minuten quellen lassen

7

Eine beschichtete Bratpfanne erhitzen und mit Bratbutter einstreichen. Die Teigmasse ca. 1 cm hoch in die Pfanne füllen und auf beiden Seiten braun braten.

8

Die gebratenen Pfannkuchen im Backofen bei 80 °C warmhalten bis die mit Beerenfüllung serviert werden.

Bei der beerigen Füllung können Sie sich nach Ihren eigenen Vorlieben sowie saisonal-regionalen Gegebenheiten richten.
Keine Erdbeersaison aber Lust auf Erdbeeren? Kein Problem, auch tiefgekühltes Obst eignet sich bei diesem Rezept.