



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.



ADVENTSMILCHREIS FÜR WEIHNACHTEN ZUM VERSCHENKEN TM31



Gesamt: 1 Std 10
min

Zubereitung: 10 min

Backzeit: 1 Std



einfach



**Hilfsmittel, die
Sie benötigen:**
Spatel
Messbecher

Zutaten

Adventsmilchreis

50 g Aprikosen
2 Esslöffel Cranberries
2 Esslöffel kandierter Ingwer
200 g Milchreis
1 Prise Salz
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
30 g gehackte Pistazien
1 Stück Sternanis
1 Stück Zimtstange

Zubereitung

1.

Pistazien 10 Sek. Stufe 5 zerhacken und umfüllen.

Aprikosen, Ingwer und Cranberries ungefähr 10 Sek auf Stufe 5 zerkleinern

Milchreis zu den zerkleinerten Früchten und eine Prise Salz, Zucker, Vanillezucker, Pinienkerne dazu und 30 Sek. linksauf Stufe 3 vermengen.



Alles in eine Cellophantüte füllen. Sternanis und Zimtstangen zu geben ,Cellophantüte mit Geschenkband verschließen und dekorieren.

Zubereitungsanleitung an dem Geschenk befestigen

Zubereitung: Bitte noch ergänzen mit 800 ml Milch.

Milch zum Kochen bringen, Mischung einstreuen, aufkochen und mit Deckel bei kleiner Hitze 25 Mi., ausquellen lassen, dabei öfter umrühren. Vor dem Servieren Zimtstange und Sternanis entfernen
im TM: Milch, Reis und Salz in TM geben 8 Min. 100 Grad Stufe 1 aufkochen Mischung zugeben und 30 Min 90 Grad linksauf Stufe 1 ohne Messbecher garen.

Anschließend den Milchreis in eine Schüssel umfüllen und weiter 15 Min. ausquellen lassen. Vor dem Servieren Zimtstange und Sternanis entfernen

Kommentar & Tipps



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Sternchen2807](#) Quelle: [rezeptwelt.de](#)

