



## Milchreis mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**  
ca. 10 Minuten



**Wartezeit:**  
ca. 25 Minuten



### Zutaten für 4 Portionen

100 g Milchreis, roh  
300 ml Milch, 3,5 % Fett  
3 kinder Riegel  
20 g Zucker  
2 Stk. Maracujas  
Minze, zum Dekorieren

### Utensilien:

Küchenwaage, Messbecher,  
Topf, Kochlöffel, Messer,  
Schneidebrett

Portionen: 4 Schüsseln  
Pro Portion: 88 g (1 Schüssel)  
Pro Portion: 168 kcal

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Milchreis nach Packungsanweisung zubereiten. Währenddessen kinder Riegel grob hacken. Milchreis auf Schälchen verteilen. Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel über dem Milchreis verteilen. Gehackte kinder Riegel darüberstreuen. Minze waschen, trocken schütteln, Minzblättchen abzupfen und den Milchreis damit dekorieren.

**Tipp:** Für einen noch schokoladigeren Geschmack hackt ihr einfach ein bis zwei weitere kinder Riegel grob und rührt sie in den warmen Milchreis ein. Je nach Saison könnt ihr natürlich auch andere Obstsorten oder Beeren als Topping für den Milchreis verwenden.