



# Milchreis-Erdbeer-Eis mit Amaretto

Zeit gesamt  
6h 40min



Zubereitungszeit  
20min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Milch	2 L
Zucker	6 EL
Milchreis	300 g
Amaretto	100 ml
Erdbeeren	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/  
Pürierstab

1. In einem Topf Milch mit 5 EL Zucker aufkochen und Milchreis einrühren. Bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. zugedeckt köcheln. Dabei gelegentlich umrühren. Milchreis abkühlen lassen und in einem hohen Gefäß mit Amaretto pürieren.
2. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. In einer Schüssel mit 1 EL Zucker vermengen, mit einem Kartoffelstampfer zerquetschen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. Zerquetschte Erdbeeren vorsichtig unter den Milchreis heben und in einen flachen Behälter streichen. Mit Backpapier abdecken und mind. 4 Stunden oder über Nacht gefrieren.
4. Milchreis-Erdbeer-Eis mit Amaretto mithilfe eines heißen Löffels portionieren. Nach Belieben mit frischen Erdbeeren, Minze oder anderen Früchten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	208 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	8 g