



Von **Dr.Oetker**  
am 17.02.2009

"Als Dessert oder  
leichte süße  
Sommermahlzeit"

## Kokosmilchreis mit Erdbeersosse

Menüart: **Hauptspeise, Dessert**

Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 20 Min.**

Tags: **Desserts, Pudding & Cremespeisen**

Zutaten für 6 Portion(en)

### **Erdbeersosse:**

250 g Erdbeeren

200 ml Orangensaft

1 Päckchen Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack  
ohne Kochen

### **Kokosmilchreis:**

800 ml Kokosmilch

200 ml Milch

2 Päckchen Dr. Oetker Süße Mahlzeit Milchreis nach  
klassischer Art

### **Zubereitung**

#### **Kokosmilchreis:**

Kokosmilch und Milch sprudelnd aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Beide Päckchen Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa 1 Minute kräftigiterrühren.

Milchreis 10 Minuten stehen lassen, dann nochmals durchrühren.

#### **Erdbeersosse:**

Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Orangensaft zusammen pürieren. Dessert-Soßenpulver unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und etwa 1 Minute kräftig durchrühren. Soße bis zum Servieren kalt stellen.

#### **TIPP:**

Bestreuen Sie den Milchreis mit gerösteten Kokosraspeln.

### **Wie hat's geschmeckt?**

Bewerten Sie das Rezept  
anschließend auf  
<http://www.rezeptwiese.de>  
und/oder schreiben  
Sie einen Kommentar!