

## BAHLSSEN Zimtstern – Milchreis – Triflé

etwa 4 Portionen

### Für den Milchreis:

600 ml Milch 3,5 % Fett  
20 g Zucker  
1 kleines Stück Stangenzimt  
dünne Schale von einer 1/4 Zitrone, unbehandelt  
90 g Milchreis

### Für die Früchte:

1 Glas Sauerkirschen, Abtropfgewicht 175 g  
125 ml Sauerkirschsaft  
1 gehäufte TL Speisestärke  
1 TL Zucker



### Zum Bestreuen:

1 Pck. 100 g Bahlsen Zimtsterne



**Für den Milchreis** Milch mit Zucker, Stangenzimt und Zitronenschale in einem Topf zum Kochen bringen. Reis hinzugeben und in der Milch verrühren. Bei schwacher Hitze den Reis etwa 35 Minuten quellen lassen, zwischendurch umrühren und den Topfdeckel zur Hälfte auf den Topf legen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen, Stangenzimt und Zitronenschale entfernen und den Milchreis unter Rühren erkalten lassen.

**Für die Früchte** Sauerkirschen zum Abtropfen in ein Sieb geben, Saft auffangen und 125 ml abmessen. Den Saft mit Speisestärke und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und unter Rühren die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen, die Kirschen unterheben und die Masse erkalten lassen.

Zuerst den Milchreis in Portionsgläser oder in eine Glasschüssel füllen und die Sauerkirschen darauf verteilen.

**Zum Bestreuen** die Zimtsterne in grobe Stücke brechen, auf die Früchte streuen und das Zimtstern – Milchreis – Triflé sofort servieren.

**Zubereitungszeit** etwa 30 Minuten, ohne Kühlzeit



**Tipp:** Wenn es etwas schneller gehen soll, kann auch Milchreis nach klassischer Art aus der Tüte verwendet werden.