

Milchreis mit Schoko-Karamell-Sauce aus dem Thermomix



© Milchreis mit Schoko-Karamell-Sauce - Rezepte mit Herz

🕒 60 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ ca. 4 Portionen

Wer diesen Milchreis probiert, wird nie wieder einen anderen essen!

Wir haben in unserem KARAMELL E-BOOK für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Für die Sauce: | |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Vanillepaste |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Natron |
| <input type="checkbox"/> | 35 g | Nuss-Nougat-Masse |
| <input type="checkbox"/> | 25 g | Zartbitterschokolade |
| <input type="checkbox"/> | Für den Milchreis: | |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 25 g | Brauner Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Vanillepaste |
| <input type="checkbox"/> | 120 g | Milchreis (Rundkornreis) |

Zubereitung

1. Für die Sauce Milch, Sahne, Zucker, Vanille, Salz und Natron in den Mixtopf geben. Alles 30 Min./Varoma/Stufe 5 einkochen, dabei das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.
2. Nougat und Schokolade in grobe Stücke brechen, in die heiße Flüssigkeit geben und 20 Sek./Stufe 4 untermischen. Schoko-Karamell-Sauce umfüllen, beiseitestellen und abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
3. Für den Milchreis Milch mit Zucker, Salz und Vanillepaste in den Mixtopf geben und 6 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Reis hinzufügen und alles Weitere 30 Min./90 °C/ Linkslauf/Stufe 1 kochen.
4. Milchreis nach Belieben warm oder abgekühlt mit Schoko-Karamell-Sauce servieren.

Die übrige Schoko-Karamell-Sauce hält sich im Kühlschrank mindestens ca. 2 Wochen und schmeckt auch auf Vanilleeis.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 670 kcal 12 g E - 27 g F - 85 g KH