

Spekulatius-Milchreis aus dem Thermomix



© Rezepte mit Herz Magazin



70 min



leicht



4 Personen

Upps, wir haben es getan: An den ersten Spekulatius-Keksen sind wir beim Wochenend-Einkauf nicht vorbei gekommen. Und schaut mal, was dabei rausgekommen ist. :)

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Spekulatius-Kekse
<input type="checkbox"/>	1 Liter	Milch
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	200 g	Milchreis
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 TL	Vanillepaste (Rezept siehe Gratis-Heft unter Downloads)
<input type="checkbox"/>	etwas	Zimt

Zubereitung

1. Spekulatiuskekse in den Thermomix geben und 7 Sek / Stufe 7 zerkleinern, umfüllen.
2. Alle Zutaten, bis auf Zimt und Kekse, in den Mixtopf geben und 40 min / 90 Grad / Linkslauf / Stufe 1 / ohne Messbecher kochen. Danach 15-20 min ziehen lassen.
3. Zum Schluss Zimt und Spekulatius-Krümel mit dem Spatel unterrühren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 505 kcal, 13 g E, 15 g F, 78g KH