

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