

## Kokosmilchreis auf exotischer Fruchtgrütze



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

### Zutaten für 6 Portionen:

- 250 g Milchreis
- 750 ml Milch
- 250 ml Kokosmilch
- 250 ml Orangensaft
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Mango
- 1 Kiwi
- 1 Banane
- 225 g Pfirsiche (1 kleine Dose)
- 1 EL Zucker

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 35 Minuten

Für die Fruchtgrütze:

Die Früchte waschen und ggf. schälen und dann in kleine Stückchen schneiden. In einem Topf den Orangensaft erhitzen und das Puddingpulver unterrühren. Dann die Früchte dazugeben und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird die exotische Fruchtgrütze kaltgestellt.

Für den Kokosmilchreis:

Die Milch zum Kochen bringen und den Zucker zugeben. Dann den den Reis einrühren und etwa 15 Minuten offen köcheln lassen. Dann die Kokosmilch zugeben und den Milchreis für weitere 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Dann den Milchreis in kleine Schälchen geben und kalt stellen.

Wenn der Reis vollständig abgekühlt ist, kann er aus den Schälchen gestürzt werden und mit der Fruchtgrütze serviert werden.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

