

Kokosmilchreis auf exotischer Fruchtgrütze

Zutaten für 6 Portionen

- 250 g Milchreis
- 750 ml Milch
- 250 ml [Kokosmilch](#)
- 1 EL Zucker

Für die Fruchtgrütze

- 250 ml Orangensaft
- ½ Päckchen Puddingpulver
- 1 Mango
- 1 Banane
- 1 Kiwi
- 225 g Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung

1. Wasche die Früchte, schäle sie und schneide sie in kleine Stückchen. Erhitze den Orangensaft in einem Topf und rühre das Puddingpulver unter. Gib dann die Früchte dazu und lasse sie etwa 5 Minuten leicht köcheln. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, stellst du die exotische Fruchtgrütze kalt.
2. Bring nun die Milch zum Kochen und gib den Zucker dazu. Rühre dann den den Reis ein. Lasse den Kokosmilchreis etwa 15 Minuten offen köcheln. Gib dann die Kokosmilch dazu und koche den Milchreis für weitere 5 Minuten unter Rühren.
3. Verteile den Kokosmilchreis auf kleine Schälchen und stelle sie kalt..
4. 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 und stöber in unserem [Shop](#).

