



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Milchreis Auflauf

Milchreis Auflauf

400 g Menzi Milchreis

175 g Sauerkirschen

1 Packung Vanillepuddingpulver

25 g Butter

15 g Rinatura Haferflocken Bio

1 Esslöffel Zucker

Milchreis Auflauf

1.

Kirschen abgießen. Die Flüssigkeit dabei auffangen und mit Wasser auf 500ml auffüllen. 100ml der Flüssigkeit abnehmen und mit Puddingpulver glatt rühren.

Restliche Flüssigkeit aufkochen. Das Puddingpulver einrühren, unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis Flüssigkeit dickt. Kirschen unterheben.

Butter schmelzen. Kokoschips, Haferflocken, Zucker und etwas Zimt unterrühren.

Eine flache Auflaufform einfetten. Milchreis und Kirschen abwechselnd esslöffelweise hineingeben. Die Masse mit den Kokos-Haferflocken Crumble bestreuen.

Im Backofen (200 Grad Ober- / Unterhitze) ca. 12 Minuten backen.