

Hier und heute



Schokoladenmilchreis

Dieser Schokoladenmilchreis von Matthias Ludwigs macht einfach glücklich. Unser Patisserie zeigt, wie er auch fürs Auge richtig was hergibt: mit feinen Knusperfäden aus Kataifi-Teig und frischen roten Beeren.

Das Rezept

Schokoladenmilchreis mit Knusperfäden und roten Beeren

von Matthias Ludwigs für 4-6 Portionen

Zutaten für den Schokoladenmilchreis

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 30 g Kakaopulver (ohne Zucker)
- 30 g Zucker
- 80 g dunkle Schokolade, geraspelt
- 150 g Sahne, cremig aufgeschlagen

Zubereitung

Milchreis, Milch, Kakaopulver und Zucker in einem Topf gut verrühren und einmal aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze circa 45 Minuten garziehen. Die Schokolade unterrühren. Abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann die Sahne unterziehen und den Schokomilchreis in Schälchen oder ähnliches füllen und Servieren.

Tipps

- Sie können den Milchreis auch gut am Vortag zubereiten und dann bis zum Servieren kaltstellen.
- Die Schokoladenraspel nach Gusto entweder im warmen Milchreis schmelzen lassen oder erst nach dem Abkühlen untermischen.

Dekotipp

Knusperfäden aus Kataifi-Teig (Engelshaar)

Zutaten

- 120 g Kataifiteig
- 55 g Butter
- 40 g Puderzucker

Tipp: Bei der Verarbeitung des Teigs darauf achten, dass er gut abgedeckt ist. Kataifi-Teig trocknet rasch aus.

Zubereitung

Teig in einzelne Fadenstränge in gewünschter Dicke und Länge teilen. Butter in einem Topf erwärmen und gleichmäßig über den Teig tropfen. Die gebutterten Teigstränge mit Puderzucker absieben und in die gewünschte Form bringen (z.B. Ringe, Nester, Spiralen). Die geformten Teigstränge auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft circa 15 Minuten backen, bis die Fäden goldbraun sind. Nach dem Auskühlen luftdicht lagern beziehungsweise zeitnah verwenden.

Zutaten für die Fertigstellung

Hier und heute



- rote Beeren (z.B. Erdbeeren/ Himbeeren oder Johannisbeeren)
- Schokoladenraspel, nach Belieben

Zubereitung

Die gebackenen Teigfäden dekorativ auf dem Schokoladenmilchreis verteilen und mit Beeren und Schokoraspeln dekorieren. Direkt Servieren damit der Teig schön knusprig bleibt.