

## Milchreis mit weißer Schokolade

Das Rezept von dem Milchreis mit weißer Schokolade schmeckt mit den Mandarinen schön fruchtig. Das mögen nicht nur Kinder.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 45 min



### Zutaten

|         |  |
|---------|--|
| 450 ml  | Milch  |
| 1 Prise | Salz   |
| 125 g   | <a href="#">Milchreis</a>                        |
| 75 g    | Kuvertüre (weiße)                                |
| 100 g   | <a href="#">Mascarpone</a>                       |
| 1 Dose  | <a href="#">Mandarinen</a> (175g Abtropfgewicht) |

### Zubereitung

1. Für den **Milchreis mit weißer Schokolade** die Milch mit dem Salz in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Dann den Milchreis hinzufügen und unter häufigem Rühren ca. 30-35 Minuten bissfest garen. Sollte der Reis drohen anzubrennen, einfach noch einen Schluck Milch hinzufügen.
3. Kurz vor Ende der Kochzeit die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Mascarpone unterrühren.
4. Die Creme dann unter den fertigen Milchreis heben. Den Milchreis letztendlich noch heiß und mit den Mandarinen servieren.

## Tipp

Vor dem Servieren den Milchreis mit weißer Schokolade noch zusätzlich mit ein paar weißen Schokoladenraspeln dekorieren.