

Rezept

# Kokos-Milchreis-Brulée

Ein Rezept von Kokos-Milchreis-Brulée, am 04.06.2023

## Zutaten

**400 ml** Kokosmilch

**1 Dose** Mango (250 g Abtropfgewicht)

**60 g** Rohrohrzucker

**125 g** 5-Minuten-Milchreis

**1 EL** Limettensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf Kokosmilch und 100 ml Wasser aufkochen. Den Reis dazugeben und offen bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen lassen. Dann auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt noch 10 Min. quellen lassen.
2. Den Backofengrill einschalten. Mango in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in knapp 1 cm große Stücke schneiden und in vier ofenfeste Förmchen (je 8 - 10 cm Ø) verteilen.
3. Milchreis mit Limettensaft und 2 EL Rohrohrzucker verrühren. Reis ebenfalls in die Schälchen verteilen, glatt streichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.
4. Förmchen in den Ofen (Mitte) schieben und den Zucker in ca. 5 Min. hellbraun karamellisieren lassen. Kokos-Milchreis-Brulée aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und servieren.