

KOKOS-KAFFEE-MILCHREIS

Das benötigt Ihr für 2 Portionen

Milchreis	125 g
Kokosmilch	500 ml
Vanilleschote	½
Zucker	60 g
Fleur de Sel	1 Prise
starker Kaffee oder Espresso	50 ml
Ahornsirup	1 EL
Crushed Ice	2 Handvoll

einen kräftigen Stab- oder Standmixer

So wirds gemacht:

Für den super leckeren Milchreis zunächst die Kokosmilch mit einer Prise Meersalz und dem Zucker in einen Topf geben.

Nun die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark sorgfältig herauskratzen, ich mache das immer mit dem Rücken der Messerklinge.

Mark und die Schote zur Kokosmilch geben und alles kurz aufkochen lassen.

Dann den Milchreis einrieseln lassen. Hitze herunter-schalten, er soll nur noch ganz leise köcheln, ca. 20 Minuten lang. Immer mal umrühren und dafür sorgen, nichts anbrennt.

Anschließend den duftenden Kokos-Milchreis bei geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten ziehen und dann abkühlen lassen. Die Vanilleschote entsorgen.

In der Zwischenzeit ist ausreichend Zeit, um den Kaffee zu kochen. Insgesamt verwende ich ungefähr einen doppelten Espresso-Shot. Ein richtig kräftiger Filterkaffee geht aber auch. Etwas abkühlen lassen.

Den Kaffee mit dem Ahornsirup und dem Crushed Ice in einen Mixbecher oder einen Standmixer geben und zu einem cremigen Slush-Eis pürieren.

Jetzt wird das ganze vermählt: Kaffeemis und Milchreis in Gläser geben und einmal kurz umrühren. Lasst es Euch schmecken!

Tipp: Wenn Ihr auf eher kühle Desserts steht, dann ist es sinnvoll, den Milchreis etwas länger im Kühlschrank abkühlen zu lassen.