

Sammel-Rezept Nr. 2

kreiert von dem Weideglück  
Spitzenkoch



**andreaswalker**  
Genuss der jungen, ehrlichen Art



*Fruchtiges*  
**Milchreismousse**  
*im Brickteigkörbchen*



[www.weideglueck.de](http://www.weideglueck.de)

*Da weiß ich, was drin ist!*

Sammel-Rezept Nr. 2  
für 4 Personen

# Fruchtiges Milchreismousse im Brickteigkörnchen



## Brickteigkörnchen:

4 Lagen Brickteig (Asia-Shop)  
2 EL flüssige Butter, Muffinblech,  
4 Löffel oder Metallkugeln

Die Teigplatten vierteln, mit flüssiger Butter  
bepinseln und jeweils 4 Viertel aufeinander  
legen. In die Muffinvertiefung drücken und  
mit einem Metallgegenstand beschweren.  
Bei 180° C goldbraun knusprig backen  
(ca. 10-15 min.) abkühlen lassen.



## Milchreismousse:

1000 g Weideglück Milchreis, 5 Blatt Gelatine,  
1 EL Orangensaft, etwas Orangenabrieb,  
100 g Sahne, ca. 20 Himbeeren, ca. 20 Blaubeeren,  
ca. 10 Erdbeeren, frische Zitronenmelisse



Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in Orangensaft auflösen und unter  
den Milchreis rühren. Die Sahne mit dem Orangenabrieb und dem Vanille-  
zucker steif schlagen und zusammen mit den Beeren unter den Milchreis  
heben. Ca. 2 Stunden kühl stellen. Wenn das Mousse fest geworden ist,  
Nocken abstechen und in die abgekühlten Brickteigkörnchen füllen. Mit  
frischen Beeren und Minze garnieren und auf einem Saucenspiegel  
anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

*Da weiß ich, was drin ist!*

© Milchwerke Schwaben eG, Ulm