

## Brûlée – Milchreis mit frischen Früchten

### Zutaten für 10 Portionen

2	Vanilleschoten
700 ml	Milch
400 ml	Sahne
6 EL	Honig, flüssig
Salz	
Zitronenschale	
200 g	Milchreis
500 g	gemischte Beeren, frisch oder gefroren (vorzugsweise Brombeeren)
feiner Rohrzucker	

Brûlée Förmchen  
Bunsenbrenner

### Zubereitung

- Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben.
- Vanillemark und -schote in einem Topf mit Milch, Sahne, **4 EL Honig**, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Milchreis aufkochen und ca. 25 Minuten bei kleiner Hitze unter Rühren leise köcheln lassen.
- Topf vom Herd nehmen, Schoten und Zitronenschale herausnehmen.
- Früchte verlesen oder gefroren verarbeiten.
- Restlichen Honig, 100 ml Wasser und Früchte in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 3 Minuten kochen lassen.
- Beerenmasse mit der Flüssigkeit auf die Förmchen verteilen.
- Den Milchreis darauf geben und glattstreichen.
- Den Rohrzucker gleichmäßig auf den Milchreis streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren (alternativ unter dem Grill des Backofens, dann aber sehr gut aufpassen!) und gleich servieren.