

# Milchreis mit Heidelbeeren



## Zutaten

geriebene Schale 1 Zitrone  
1/2 l Milch  
1 Packung Instant-Milchreis  
1 kg Heidelbeeren  
2 EL Speisestärke  
1 Eiweiß steif geschlagen  
Zimt-Zucker  
3-4 EL gehackte Pistazien

## Zubereitung

Zitrone heiß abspülen, Schale spiralenförmig abschälen, mit Milch bei mittlerer Hitze aufkochen. Den Beutelinhalt Instant-Milchreis zufügen und 1 Minute kräftig weiter rühren.

Die Masse von der Herdplatte nehmen, 10 Minuten ziehen lassen, die Zitronenschale entfernen und danach nochmals 1 Minute durchrühren.

Die Heidelbeeren aufkochen und mit der Speisestärke binden.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Reis heben.

Heidelbeermasse und Milchreis in eine Glasschale schichten und jede Reisschicht mit Zimtzucker und gehackten Pistazien bestreuen.