



## Schoko-Milchreis [Geschenke aus der Küche] und Geschenke für Euch [weihnachtliche Buch-Verlosung]

### Description

Ihr Lieben, Weihnachten ist gar nicht mehr soooo weit weg. Das kommt wie immer total überraschend, oder? ? Seid Ihr schon auf der Suche nach Geschenken? Habt Ihr etwa schon alles im Schrank vor neugierigen Blicken versteckt? Oder geht Ihr erst am 24. Dezember zum last minute-Weihnachtsshopping? Vielleicht könnt Ihr Euch das alles ja auch sparen, wenn Ihr Eure Lieben mit einem wärmenden Geschenk aus der Küche überrascht ? .

Wie wär's mit einem Schoko-Toffee-Milchreis-Mix, der sich bei Bedarf ganz einfach zubereiten lässt? Passt natürlich auch als kleine Nikolaus-Überraschung! Das ist übrigens schon am 06. Dezember ? ... Das Rezept stammt aus „[Das große Weihnachtsbuch](#)“ von Dr. Oetker. Und das Beste ist: Ich darf für Euch schon im November den Weihnachtsmann spielen, denn ich verlose dieses Buch 3x unter Euch Schokohimmel-Lesern! Wie Ihr in den Lostopf hüpfen könnt, steht am Ende des Beitrags. Jetzt bekommt Ihr erst mal die Anleitung für leckeres Seelenfutter zum Verschenken.

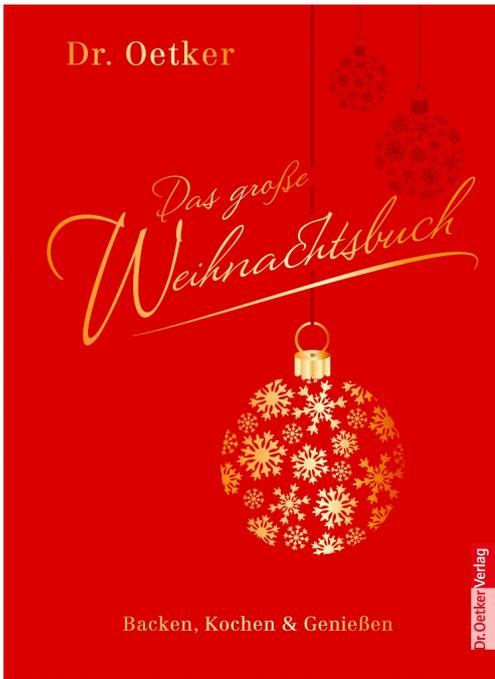


hreis-



default watermark

Schoko-Toffee-  
Milchreis zum  
Verschenken



Ihr

default watermark

Geschenke aus der Küche:

Schoko-Toffee-Milchreis

*default watermark*



Schoko-Toffee-Milchreis für liebe Menschen

### Zutaten für 1 Flasche Schoko-Toffee-Milchreis (ca. 250 ml Inhalt)

100 g Milchreis // 1 Vanilleschote // 40 g brauner Zucker // 5 g Back-Kakao, gesiebt // 50 g dunkle Kuvertüre // ca. 2-3 weiche Sahne Toffees (Muh-Muhs)

### Zubereitung

Die Zartbitter-Kuvertüre und die Sahne-Bonbons klein schneiden. Den braunen Zucker mit dem Kakao in einer Schüssel vermischen. Den Kakao-Zucker zuerst in die Flasche füllen. Nehmt dafür am besten einen kleinen Trichter und im Idealfall ein Glasgefäß mit einem weiten Flaschenhals.

Die Vanilleschote hineinstecken, dann den Milchreis einfüllen. Die Kuvertüre in die Flasche füllen. Die letzte Schicht bilden dann die Toffee-Würfel. Deckel drauf, fertig!

Ach nee, einen Zettel müsst Ihr für den Beschenkten noch dranhängen:

*„Den Mix in einen Topf schütten. Die enthaltene Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Vanillemark und die Schotenhälften zurück in den Topf geben. 750 ml Milch hinzugeben und die Zutaten unter Rühren zum Kochen bringen. Anschließend den Reis bei ganz schwacher Hitze offen etwa 30 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den Milchreis zugedeckt etwa 30*

---

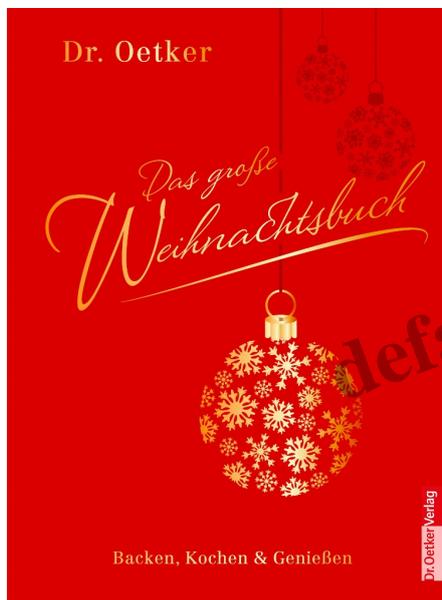
Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen, den Milchreis genießen!“

Der Flascheninhalt reicht für 3-4 Dessert-Portionen.

---

## Verlosung

Ich freue mich sehr, dass ich Euch die Vorweihnachtszeit versüßen und drei Exemplare von „[Das große Weihnachtsbuch](#)“ verlosen kann. In diesem Buch findet Ihr zahlreiche Rezepte rund um die gemütlichste Zeit des Jahres: Süßes wie Lebkuchen, Plätzchen, Stollen, Kuchen, wärmende Getränke, schöne Geschenke... und sogar komplette Menü-Vorschläge und -Planer für ein rundum gelungenes Festessen. Egal ob Ihr Gans, Raclette oder Fondue am liebsten mögt, hier findet Ihr Inspirationen. Und das Ganze auf 320 Seiten, schön bebildert und ausführlich erklärt. Jetzt kann Weihnachten langsam kommen, oder?



Dieses Weihnachtsbuch könnt  
Ihr gewinnen

Es gelten folgende Teilnahmebedingungen:

- ~~Hinterlass' einfach bis Sonntag, den 16.11.2014 (18.00 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. **Schreib mir in deinem Kommentar, welche Leckerei oder Familientradition bei dir in der (Vor-)Weihnachtszeit auf gar keinen Fall fehlen darf! Wer einen eigenen Blog hat, darf natürlich sehr gerne Rezeptlinks posten.**~~
- ~~Die Auslosung der drei Gewinner findet am Sonntagabend (16.11.) statt. Im Gewinnfall wirst du von mir per E-Mail benachrichtigt.~~
- ~~Damit ich dich benachrichtigen kann, brauche ich deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn du kommentierst.~~
- ~~Deine Adresse für den Versand brauche ich bis Donnerstag, den 20.11.2014.~~
- ~~Die Adressen der Gewinner werden an Dr. Oetker weitergegeben, damit dich dein Gewinn auch schnell – noch in der Vorweihnachtszeit? – erreicht.~~
- ~~Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.~~

- ~~Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.~~
- ~~Der Versand erfolgt nur innerhalb Deutschlands.~~

Vielen Dank an die netten Menschen von [Dr. Oetker](#), die mir dieses Weihnachts-Standardwerk für Euch zur Verfügung gestellt haben ? .

Ich wünsche Euch viel Glück... und geh jetzt mal in die Küche, um Milchreis zu kochen.

**Die glücklichen Gewinnerinnen stehen fest! Herzlichen Glückwunsch an Ina-Christin, Julia und Katja. Ich habe Euch per Mail kontaktiert ? .**

### Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Dessert
3. Produkttests & Buchrezensionen
4. Schokolade
5. Weihnachten

### Tags

1. Geschenke aus der Küche
2. Kakao
3. Kuvertüre
4. Milchreis
5. Schokolade
6. Toffee
7. Verlosung

### Date Created

6. November 2014

### Author

schokohimmel

default watermark