



# Marzipan-Milchreis mit Pflaumensauce

Zeit gesamt  
55min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Marzipanrohmasse	125 g
Milch	1 L
Butter	1 EL
Zucker	50 g
Salz	
Milchreis	250 g
Pflaumen	400 g
Brauner Zucker	40 g
Zimt	0.25 TL
Rotwein, trocken	40 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Marzipan grob würfeln. In einem Topf Milch, Butter, Zucker, Salz und Marzipan verrühren und auf mittlerer Stufe aufkochen. Milchreis unterrühren und ca. 25 Min. garen.
2. Inzwischen Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und längs in schmale Streifen schneiden. In einem Topf mit Rohrzucker, Zimt und Wein auf mittlerer Stufe aufkochen und ca. 2–3 Min leicht köcheln lassen. Marzipan-Milchreis lauwarm mit Pflaumensauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	526 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	22 g