

EXKLUSIVE
REZEPTE VON
dmBio



Im Rezept verwenden
wir dmBio Milchreis.
Paolo Maria Mosco baut
ihn in der Po-Ebene
Norditaliens an.
Mehr zum Thema
erfahren Sie in der
aktuellen Ausgabe des
alverde Magazins.



WEB-TIPP

Viele weitere tolle
Rezepte und
Inspirationen unter
dm.de/rezepte

Milchreis-Waffeln

MIT GETROCKNETEN ERDBEEREN



PRO PORTION: 1.661 kJ (397 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 45 Min.

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach **REICHT FÜR:** 4 Portionen

Zutaten

Für 4 Portionen

- 100 g dmBio Milchreis*
- 400 ml dmBio Kokosmilch*
- 300 ml Mineralwasser
- 12 g dmBio gefriergetrocknete Erdbeerscheiben* oder 80 frische Erdbeeren in Scheiben geschnitten
- 2 Bio-Eier
- Salz
- 1 EL dmBio Kokosblütenzucker*
- 3 EL dmBio Kokosmehl*
- 2 EL dmBio Dinkelmehl Type 630*
- 1 TL dmBio Backpulver mit Reinweinstein*
- 1 TL dmBio Apfelessig*

- dmBio Kokosöl* zum Bestreichen
- Zum Garnieren:
 - dmBio gefriergetrocknete Erdbeerscheiben* oder frische Erdbeerscheiben.
 - etwas Puderzucker



INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter #alverdezepte posten!



Zubereitung

Den **Milchreis** nach Packungsempfehlung mit **Kokosmilch** und **Mineralwasser** zubereiten. Abkühlen lassen.

Die **getrockneten Erdbeerscheiben** klein schneiden und unter den Milchreis heben. Die **Eier** trennen. Das Eigelb unter den Milchreis rühren. Eiweiß mit einer Prise **Salz** steif schlagen und dabei den **Kokosblütenzucker** einrieseln lassen.

Mehle, Backpulver und den **Apfelessig** unter den Milchreis rühren. Dann den Eischnee unterheben. Das Waffeleisen mit etwas **Kokosöl** einreiben und aufheizen. Den Teig darin portionsweise goldbraun backen.

Mit etwas **Puderzucker** und Erdbeerscheiben servieren. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- 100 g dmBio Milchreis*
- 400 ml dmBio Kokosmilch*
- 12 g dmBio gefriergetrocknete Erdbeerscheiben*
- dmBio Kokosblütenzucker*

SONSTIGES:

- dmBio Kokosmehl*
- dmBio Dinkelmehl Type 630*
- dmBio Backpulver mit Reinweinstein*
- dmBio Apfelessig*
- dmBio Kokosöl* (zum Bestreichen)
- Salz