

# MOPPI-MILCHREIS mit Mangoigel und Obstspießern



## Du brauchst:

250 ml Wasser  
 250 ml Kokosmilch  
 100 g Milchreis  
 2 EL Honig  
 eine Prise Zimt  
 eine Prise Salz  
 1 Vanilleschote  
 1 Mango  
 eine Handvoll Blaubeeren  
 Obst nach Wahl (z.B. Kiwi,  
 Banane, Honigmelone, ...)

## So geht's:

Lass dir bei diesem Rezept von einem Erwachsenen helfen!

1. Bringt Wasser, Kokosmilch und den Milchreis in einem Topf zum Kochen.
2. Sobald die Flüssigkeit kocht, dreht ihr die Hitze runter und fügt Honig, Zimt, eine Prise Salz und das Mark einer Vanilleschote hinzu. Alles zusammen lasst ihr dann für ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze köcheln, bis der Milchreis weich aber noch leicht bissfest ist.
3. Währenddessen könnt ihr schon mal den Mangoigel vorbereiten. Schneidet dafür seitlich dicht am Mangokern eine Mango "hälfte" ab. Schneidet dann vorsichtig 3-4 Längsstreifen und 4-6 Querstreifen in das Mangofleisch. Dabei sollte die Schale heil bleiben. Wenn ihr jetzt die Mangohälfte ausstülpt, habt ihr den Körper eures Mangoigels. Jetzt noch zwei Blaubeeren als Augen und eine Beere als Nase - fertig. Eine Anleitung zum Schneiden eines Mangoigels findet ihr auf der nächsten Seite.
4. Für die Obstspieße schneidet ihr das restliche Obst klein und spießt es auf.
5. Ist der Milchreis fertig? Dann verteilt ihn auf Schälchen. Jetzt geht es dem Mangoigel an den Kragen: Schneidet die Mangowürfel vom Igel und verteilt sie auf die Schälchen. Legt die Obstspieße dazu - fertig!

Moppi wünscht guten Appetit! WUFF!

# MOPPI-MILCHREIS mit Mangoigel und Obstspießern

So schneidet ihr einen Mangoigel:



3



Moppi wünscht guten Appetit! WUFF!