

## Kaltschale von Milch-Perlgraupen und gelierten Eistee-Zwetschgen



### Süße Erfrischung...

Aus Gerste lässt sich eine heimische Alternative zu Milchreis zubereiten: cremige Milch-Perlgraupen. Was im Winter wärmt, kühlt im Sommer, denn dieses Gericht kann warm und kalt serviert werden. Ich habe eine Rezeptur für eine luftig, leichte und erfrischende Kaltschale ausprobiert. Das Gericht schmeckt herrlich bei heißem Sommerwetter. Deswegen hier die Rezeptur für unsere „**Kaltschale von Milchperlgraupen und gelierten Eistee-Zwetschgen**“:

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

- 500 ml Milch
- 100 g Perlgraupen (klein)
- Vanillestange
- 50 g Zucker
- 25 g Butter
- Saft und Abrieb 1 Bio-Zitrone
- ½ TL Zimt
- 200 ml Sahne
- 500 g Zwetschgen

- 500 ml Eistee
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt

**Extra:**

- 1-2 EL Honig, Pistazien und Minze zum Garnieren

**Zubereitung**

500 ml Milch, Vanillemark, 25 g Butter und Zucker in einem Topf erhitzen.

100 g Perlgraupen zugeben und rührend ca. 20 Minuten sanft köcheln. Falls es zu stark eindickt mit Wasser verdünnen. Wenn die Graupen gar sind, den Topf beiseitestellen. Mit Zimt und Zitronenabrieb würzen. Perlgraupen auskühlen lassen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Zwetschgen in ein sauberes Einmachglas schichten. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

In einem Topf 500 ml Eistee, Saft einer Zitrone, Zimtstange, Lorbeerblatt und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Ausgedrückte Gelatine mit 4 EL heißem Sud auflösen.

Den restlichen Sud und die aufgelöste Gelatine heiß in das Einmachglas zu den Zwetschgen gießen, bis diese bedeckt sind. Einmachglas verschließen und abkühlen lassen. Am besten über Nacht stehen lassen. Vor dem Servieren 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Sahne steif schlagen und unter die Perlgraupen rühren. Nach Belieben mit etwas Honig abschmecken.

Die gelierten Zwetschgen darauf löffeln und mit Pistazien und Minze garnieren.