

Rezept Griechischer Milchreis

Rezept Griechischer Milchreis

Zutaten:

200 g Rundkornreis
200 g Zucker
400 ml Wasser
1 l Milch
1 Vanilleschote
1 EL Zimt (gemahlen)
1 EL Kartoffelmehl

Zubereitung:

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, den Reis hinzugeben und die Milch einrühren. Stets gut rühren! Wenn der Reis weich zu werden beginnt, den Zucker zugeben.

Das Kartoffelmehl mit etwas Wasser verrühren und unter den Reis mischen. Die Eigelb beider Eier vom Eiweiß trennen, die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark von der Schote befreien.

Anschließend die beiden Eigelb mit dem Vanillemark verquirlen und in den Milchreis rühren. Sobald der Milchreis cremig zu werden beginnt, vom Herd nehmen! In Schälchen füllen, kalt stellen und vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

[Zurück zu den Griechischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Süßspeisen](#)

