

Rezept Milchreis

Rezept Milchreis

Milchreis kann pur, mit Zucker und Zimt oder mit einem Obstkompott serviert werden.

Zutaten:

1 Liter Vollmilch
1 Vanilleschote
40 g Zucker
250 g Milchreis (Rundkornreis)
20 g Butter

Zubereitung:

Die Milch in einen hohen Topf geben und zum kochen bringen. Die Vanilleschote halbieren und beide Hälften in die Milch legen.

Sobald die Milch kocht, die Vanilleschote entfernen.

Anschließend den Zucker und dann den Milchreis zufügen und unter ständigem Rühren erneut aufkochen lassen. Die Temperatur herunter drehen und mit geschlossenem Deckel für ca. 30 bis 40 Minuten quellen lassen.

Zum Schluss die Vanilleschote aus dem Milchreis entfernen und die Butter unterrühren.

Den Milchreis kann man nun ganz nach persönlicher Vorliebe mit Zucker und Zimt oder mit einem Obstkompott, z.B. Kirschen, Äpfel, Mandarinen usw., verfeinern.

Wer nicht an Kalorien sparen muss, kann auch einen Teil der Milch durch Sahne ersetzen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)