

## Milchreis

### Zutaten:

1 l Milch  
1 Pr. Salz  
20 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwas Zitronenschale in dünn abgeschnittenen  
Stücken  
175 g Milchreis (Rundkornreis)

**1. Zubereiten:** Milch mit Salz, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis hineingeben, umrühren, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 35 Min. mit halb aufgelegtem Deckel quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

**2.** Die Zitronenschale entfernen. Den Milchreis heiß oder kalt servieren.

**Abwandlung für Milchreis mit Haselnüssen oder Mandeln:** 40 g gehobelte Haselnüsse oder Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, über den fertigen Reis streuen und mit Ahornsirup oder Honig beträufeln.

**Abwandlung für Milchreis mit Sahne:** Den fertigen Reis abkühlen lassen. Zusätzlich 200 g Schlagsahne mit 1 Päckchen Dr Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen und unter den Reis heben.

Pro Portion / Stück: E: 11 g, F: 9 g, Kh: 53 g, kJ: 1.438, kcal: 343

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Schulkochbuch** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Den Milchreis als süßes Hauptgericht mit gebräunter Butter und Zimt-Zucker, Kompott oder Obst servieren.
- Bei der Verwendung von Bruchreis die Milchmenge evtl. erhöhen.