

# Milchreis

Dieser klassische Milchreis lässt sich einfach zubereiten und ist warm und kalt mit Sauerkirschen und Zimt-Zucker ein Genuss.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

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

Wie bereite ich einen einfachen, klassischen Milchreis zu?:

### 1 Milchreis 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 Sahne:

Den fertigen Reis abkühlen lassen. Zusätzlich 200 g Schlagsahne mit 1 Pck. Dr Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen und unter den Reis heben.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Milchreis als süßes Hauptgericht mit gebräunter Butter und Zimt-Zucker, Kompott oder Obst servieren.



# Versuchsküche

Rezepte und Tipps

