

Sahniger Milchreis

Zutaten

(für 4 Personen)

3/4 Liter Milch (Zimmertemperatur)

1/4 Liter Sahne

250 g Milchreis

3 EL Zucker

1 EL Butter

1 Vanilleschote

Spicy's Milchreis Traum

Zubereitung

Die Butter in einem großen Topf schmelzen, anschließend den Rundkornreis kurz in der Butter anschwitzen. Nun die zimmerwarme Vollmilch und Sahne sowie 3 EL Zucker hinzugeben. Das Mark der Vanilleschote sowie die aufgeschnittene Schote in den Topf geben. Alles unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzkochlöffel kurz aufkochen lassen. Nun den Topf auf eine Herdplatte stellen, die auf kleinster Stufe heizt. Den Milchreis im geschlossenen Topf 25 - 30 Minuten ziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umrühren. Nach 30 Minuten ist der Reis servierfertig; er kann warm und kalt gegessen werden.

Nun nach Geschmack Spicy's Milchreis Traum über den Milchreis geben, fertig. Wer mag kann Apfelmus, Rote Grütze, frisches Obst, etc. dazu reichen.