

Gut für 4 Personen


GOURMET
KIDS

Dein Rezept

> Bio-Milchreis <

www.gourmet-kids.at

> Bio-Milchreis <

**Das brauchst du für
4 Personen:**

- 250 g Bio-Rundkornreis
- 1 L Bio-Vollmilch
- 9 EL Bio-Zucker
- Messerspitze Bio-Vanillezucker
- 2 EL Bio-Butter
- etwas Bio-Zitronensaft
- eine Prise Salz

Variante: Fülle den kalten Milchreis in ein Glas oder verschließbares Gefäß. Gib Apfelsauce, klein geschnittene Früchte oder einen Fruchtröster (Beeren, Zwetschken, Marillen – je nach Saison) auf den Milchreis. Wenn du magst, verziere mit Früchten, Minze, Rosinen ...

So lässt sich Milchreis auch perfekt als Jause mit in die Schule nehmen!

So einfach geht's:

1.

Gib Milch, Zucker, Butter, Vanillezucker und die Prise Salz in einen Topf und lasse alles aufkochen. Rühr dabei immer wieder um, damit sich die Milch nicht am Topfboden anlegt.

2.

Füge den Rundkornreis dazu und lasse alles noch einmal aufkochen. Schalte den Herd auf niedrigste Stufe zurück und lasse die Masse ca. 20 Minuten ziehen. Rühre immer wieder um, damit nichts anbrennt. Wenn der Reis weich ist, soll die Milch aufgesogen sein.

3.

Zum Schluss den Zitronensaft dazugeben und gut verrühren.

„**Tip:** Du kannst den Milchreis natürlich sofort verspeisen! Am besten schmeckt er mit einer großzügigen Portion Kakaopulver“

