



# Milchreis



Jugend | Bildung und Beruf.



## Zutaten:

1 Liter Vollmilch

250g Milchreis

4 EL Zucker

1 Vanilleschote oder 1  
Pck. Vanillezucker

1 EL Butter



## So geht's:

1. Die Butter in einem großen Topf schmelzen, dann den Reis hinzugeben.
2. Nun die Vollmilch sowie 4 EL Zucker hinzugeben. Das Mark einer Vanilleschote ebenfalls in den Topf geben.
3. Alles unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzkochlöffel einmal aufkochen lassen.

**Wichtig:** Dabei aufpassen, dass nichts am Topfboden anbrennt !

4. Nun die Herdplatte auf die kleinste Stufe stellen. Den Milchreis im geschlossenen Topf exakt 30 Minuten ziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umrühren.
5. Nach 30 Minuten ist der Reis fertig; er kann warm oder kalt gegessen werden.
6. Nach Geschmack Zimt und Zucker mischen und über den Milchreis geben oder mit Apfelmus, Roter Grütze oder frischem Obst servieren.  
bei 200 Grad ca. 10 Minuten überbacken.



## Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen

Großer Topf

Kochlöffel

Waage

Esslöffel