





Milchreis

auf dreierlei Art



Was du brauchst:

1 l Milch 
 Alternativ: 250 ml Kokosmilch 
 und 750 ml Wasser 
 1 Prise Salz
 250 g Rundkornreis 
 Optional: 2 EL Zucker
 Optional: ½ TL Zimt

Für den Schokomilchreis:
 1 gehäuftes TL Backkakao

Für den Sonnenmilchreis:
 ½ TL Kurkumapulver

Für den Kokosmilchreis:
 1 gehäuftes TL Kokosraspeln

250 g frische Beeren und
 andere frische Früchte
 zum Garnieren

Jetzt geht es los!

- 1** Milch (alternativ Kokosmilch und Wasser für den Kokosmilchreis) mit einer Prise Salz erhitzen.
- 2** Reis einrühren. Kurz aufkochen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden kleben bleibt. Den Zucker einrühren.
- 3** **Die Hitze reduzieren und den Reis für rund 20 Minuten quellen lassen. Dazwischen immer wieder umrühren.**
- 4** Sobald die Milch nahezu aufgesogen ist (Restflüssigkeit sollte noch vorhanden sein), mit Zimt abschmecken.
- 5** Je nach Wunsch mit Kakaopulver, Kurkumapulver oder Kokosraspeln verfeinern. Noch warm mit frischen Beeren und Früchten garniert servieren.

Smiley-Tipp:



Aus Früchten lassen sich mit Ausstechformen Sterne, Herzen oder sogar Tiere zaubern. Die Früchte dafür in Scheiben schneiden und die gewünschten Formen ausstechen.



Unbedingt beim
 Herd bleiben, da
 kochende Milch leicht
 übergehen kann!

