

# Milchreis

Das „Alles wird gut“-Rezept! Milchreis ist das Wohlfühlessen  echthin – wir zeigen, wie der Kindheitsklassiker gelingt.

♥♥♥♥♥

Aus Für jeden Tag 4/2013



Foto: Philipp Reiss

## Zutaten Für 6 Portionen

0.5 Vanilleschote  
1 l Milch  
250 g Milchreis, (Rundkorn- oder Risotto-  
Reis)  
Salz  
3 El Zucker  
Zum Bestreuen:  
3 El Zucker  
2 Tl Zimtpulver

**Zeit** Arbeitszeit: 35 Min.

## Nährwert

Pro Portion 336 kcal  
Kohlenhydrate: 60 g  
Eiweiß: 8 g  
Fett: 6 g

## Schwierigkeit

[Einfach](#)

## Zubereitung

1. Zutaten bereitstellen: Milch abmessen, Reis abwägen. Zucker und Salz getrennt voneinander bereitstellen. Vanilleschote längs aufschlitzen.
2. Milch in einen Topf geben. Reis einstreuen und umrühren, sodass er gleichmäßig in der Milch verteilt ist, aber noch nicht kochen.
3. Das Salz zum Milchreis geben. Den Zucker erst später einstreuen (siehe Schritt 6), sonst wird der Reis nicht richtig gar bzw. nicht cremig.
4. Mit der Messerspitze das Vanillemark aus der Schote direkt in den Topf mit dem Milchreis kratzen. Vanilleschote ebenfalls zugeben.
5. Alles unter Rühren aufkochen. Dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 25 Min. garen. Milchreis zwischendurch immer wieder umrühren.
6. Milchreis von der Herdplatte nehmen. Vanilleschote entfernen. Zucker einrühren. Falls der Reis zu fest ist, einfach etwas kalte Milch untermischen.

7. Zucker und Zimtpulver mischen. Milchreis mit Zimtzucker bestreut servieren und dazu Obstkompott oder frische Früchte reichen.

Wer den Milchreis besonders cremig mag, hebt etwas Schlagsahne darunter. Für Biss und feine Süße sorgen Schokostücke oder karamellierte Nüsse. In Gläser geschichtet sieht das ganz toll aus!