Milchreis Grundrezept

Dieses Milchreis Grundrezept gelingt wunderbar cremig. Warm oder kalt mit Zimt, Zucker, Vanille, Früchten oder Kompott verfeinert - eine feine Süßspeise für Groß und Klein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 l	Vollmilch
1 Prise	Salz
250 g	Milchreis (Rundkornreis)
2 EL	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Für das **Milchreis Grundrezept** die Vollmilch zusammen mit einer Prise Salz in einem großenTopf mit dickem Boden langsam zum Kochen bringen. Ein weiter Topf erleichtert das Rühren und sorgt dafür, dass sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Den Milchreis und den Feinkristallzucker einrühren, kurz aufkochen lassen und dabei gründlich umrühren. Anschließend die Hitze deutlich reduzieren und den Milchreis bei mittlerer bis niedriger Temperatur 25–30 Minuten sanft quellen lassen. Währenddessen regelmäßig umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Sollte der Milchreis dennoch leicht ansetzen, nicht weiter rühren, sondern den Reis vorsichtig in einen sauberen Topf umfüllen und fertig garen.

2. Die Herdplatte ausschalten und den Milchreis weitere 10 Minuten nachziehen lassen, so wird er besonders cremig. Danach nach Belieben warm oder kalt servieren.

Tipp

Mark und Schote einer Vanilleschote mitkochen, Schote vor dem Servieren entfernen, alternativ den Zucker durch zwei Päckchen Bourbon-Vanillezucker ersetzen. Für das Topping Zucker und gemahlen Zimt vermengen und den Milchreis mit Apfelmus, Beeren oder Kompott servieren.