Milchreis mit Kirschen

Bei diesem Rezept werden Kindheitserinnerungen wach: Leckerer Milchreis mit Kirschen schmeckt als Nachspeise, Zwischenmahlzeit oder süßes Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

130 g	Milchreis
0.5 l	Milch
1 Prise	Salz
2 EL	Schlagobers
1 TL	Vanillepulver
1 TL	Zitronenschalen
40 g	Zucker
1 Glas	Kirschen
1 EL	Speisestärke
3 EL	Wasser (kaltes)

Zubereitung

1. Für den Milchreis mit Kirschen die Milch mit Schlagobers, Vanillepulver und Salz in einen Topf geben. Ein Stück Zitronenschale mit dem Zucker hinzufügen und die Milch unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

2. Milchreis hinzufügen und nochmals aufkochen lassen, dabei weiter rühren, damit der Milchreis nicht anbrennt. Herdplatte auf die kleinste Stufe stellen und den Milchreis darauf zugedeckt (!) ca. 40-45 Minuten quellen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kirschen mit dem Saft aus dem Glas in einen Topf geben und erhitzen. Sobald sie kochen, Speisestärke mit kaltem Wasser mischen und in die Kirschen rühren, bis sie andicken, dann vom Herd nehmen.

4. Die Zitronenschale aus dem Milchreis entfernen und diesen in tiefen Tellern anrichten. Die noch warmen Kirschen dazu servieren.

Tipp

Alternativ kann der Milchreis mit Kirschen auch kalt verzehrt werden.