

# Milchreis mit Rosinen

Der Milchreis mit Rosinen wird von den meisten Kindern sehr geliebt. Mit diesem einfachen Rezept kann beim Kochen nichts schiefgehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

2.5 Becher	Milch
1 Becher	<a href="#">Reis</a> (Rundkornreis)
1 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 Handvoll	<a href="#">Rosinen</a>
1 TL	Zimt
1 EL	<a href="#">Zucker</a> (braunen)

## Zubereitung

1. Für den **Milchreis mit Rosinen** die Milch, Reis, Vanillezucker und Rosinen in einem Topf aufkochen lassen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1 Stunde garen, zwischendurch immer wieder umrühren, damit der Milchreis nicht anbackt.
2. Milchreis in kleine Schalen füllen und abkühlen lassen. Mit Zimt und Zucker bestreuen und servieren.

## Tipp

Den Milchreis mit Rosinen nach Belieben mit frischen Früchten garnieren.