

Milchreis mit Vanillepudding

Der Milchreis mit Vanillepudding ist eine feine Süßspeise und überzeugt mit seinem feinen Vanillearoma und wunderbar cremigen Textur. Ein einfaches Rezept, das garantiert gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 l	Vollmilch
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker
250 g	Milchreis
1 Packung	Vanillepuddingpulver
	Zimt

Zubereitung

1. Für den süßen **Milchreis mit Vanillepudding** zunächst etwa 100 ml der Milch abnehmen und beiseitestellen. Die restliche Vollmilch zusammen mit Zucker und einer Prise Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den Milchreis hinzufügen. Die Hitze reduzieren und den Milchreis bei niedriger Temperatur etwa 35 Minuten quellen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt.
2. Während der Milchreis gart, das Vanillepuddingpulver mit der beiseitegestellten Milch glatt verrühren. Den Topf anschließend vom Herd nehmen und die angerührte Puddingmischung unter den Milchreis rühren. Die Masse nochmals kurz aufkochen lassen, bis sie eine besonders cremige Konsistenz erhält. Sollte der Milchreis zu fest werden, kann etwas zusätzliche Milch eingerührt werden. Den Milchreis mit Vanillepudding anrichten und nach Belieben mit Zimt bestäuben.

Tipp