Milchreis mit Zimt

Wer erinnert sich nicht an die eigenen Kindertage, an denen es Milchreis mit Zimt gab. Doch auch Erwachsene lieben diese Nachspeise. Mit diesem Rezept besonders lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

120 g	Milchreis
500 ml	Milch
6 EL	Zucker
2 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für Milchreis mit Zimt in einem mittelgroßen Topf zuerst die Milch erhitzen. Aber vorsichtig, nicht zum Kochen bringen, da sie sonst übergehen könnte. Dann den Milchreis zugeben und bei geringer Hitze circa 25 – 30 Minuten köcheln lassen. In diesem Zeitraum immer wieder umrühren, damit sich unten nichts ansetzt.

2. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgebraucht hat und schön weich ist, vom Herd nehmen. Zum Servieren Zucker und Zimt aufstreuen.

Tipp

Milchreis mit Zimt kann warm und kalt gegessen werden. Einige mögen ihn nicht zu fest, hier dann einfach Schlagobers oder Milch unterrühren, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Superlecker sind auch zusätzlich frische Erdbeeren dazu.