Omas Milchreis

Omas Milchreis ist ein echter Küchenklassiker, der nie aus der Mode kommt. Ob als cremiges Dessert mit Zimt, süßes Abendessen oder Soulfood an kalten Tagen, einfach wunderbar!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

500 ml	Vollmilch
250 g	Milchreis
1 EL	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
Nach Belieben	Zimt (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für **Omas Milchreis** die Butter in einem großen Topf erhitzen, den Milchreis hineingeben und unter Rühren etwa 2 Minuten anschwitzen, bis er leicht glasig ist. Die Vollmilch, den Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz dazugeben. Unter Rühren langsam aufkochen – wichtig: der Reis darf nicht am Boden ansetzen. Die Hitze reduzieren und den Milchreis bei sehr niedriger Temperatur mit geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten ziehen lassen.

2. Nach 15 Minuten einmal kräftig umrühren, dann weiter garen lassen, bis der Reis weich und cremig ist. Zum Schluss nochmals umrühren und nach Geschmack mit etwas Zucker verfeinern. Omas Milchreis in Schalen servieren und mit etwas Zimt bestäuben.

Tipp

Den Milchreis kurz vor Garzeit-Ende mit einem Schuss Schlagobers verfeinern. Klassisch wird Omas Milchreis mit Obst, heißen Kirschen, Apfelmus oder Kompott serviert – ein echtes Wohlfühlessen!