

Milchreis

Für 2 Personen:

200 g Milchreis	800 ml Vollmilch	1 Vanilleschote
1 Msp. Salz	4 EL Zucker	100 ml Schlagsahne
2 EL Zimt und Zucker		

Die Milch in einen Topf geben, 4 EL Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote mit dem Mark dazugeben.

Die Vanillemilch einmal zügig aufkochen, den Reis einrieseln lassen und eine Prise Salz dazugeben. Den Milchreis für 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze mit Deckel kochen.

Währenddessen die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote aus dem Milchreis entfernen, die Sahne unterheben, auf zwei Tellern anrichten und mit Zimt+Zucker bestreuen.

Steffen Henssler am 18. Februar 2021