

Milchreis selber machen

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Milchreis
- 1 Liter Milch
- 1 Prise Salz

Als Topping:

- 50 g Butter
- Zucker
- Zimt



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Milch in einen Topf. Füge das Salz und nach Belieben etwas gemahlene Vanille hinzu. Koche die Milch auf.
2. Sobald die Milch kocht, kannst du den Milchreis dazugeben. Lasse ihn nun bei angekipptem Deckel etwa 35 Minuten schwach köcheln. Dabei musst du regelmäßig umrühren, damit er dir nicht anbrennt. Dein Milchreis ist fertig, wenn er die Milch komplett aufgesaugt hat. Die Reiskörner sind dann aufgegangen, haben aber noch leichten Biss.
3. Erhitze jetzt die Butter in einer Pfanne und lasse sie braun werden.
4. Serviere den Milchreis mit brauner Butter, Zucker und Zimt.

Veganer Milchreis

Du kannst [Milchreis vegan](#) mit Pflanzenmilch kochen. So wird deine Süßspeise auch automatisch laktosefrei.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

