

## Veganer Milchreis

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Liter Hafermilch
- 250 g Milchreis
- 1 EL Kokosblütenzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 5 Minuten  |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 35 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 40 Minuten |

### Zubereitung - Veganer Milchreis mit Hafermilch

1. Halbiere die Vanilleschote.
2. Bring die Hafermilch mit dem Kokosblütenzucker, Salz und der Vanilleschote zum Kochen.
3. Rühre dann den Milchreis dazu. Lass den Milchreis bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln. Rühre dabei immer wieder um, damit dir der Milchreis nicht anbrennt.
4. Serviere den Milchreis mit Kirschgrütze, Zimt-Zucker oder einem anderen beliebigen Topping.

Milchreis ist zwar nicht aufwendig, benötigt aber während der Kochzeit sehr viel Zuwendung, da man regelmäßig umrühren muss. Das solltest du auch wirklich ernst nehmen, denn Milchbrei brennt leicht an. Einfacher geht's nur, wenn du [Milchreis im Thermomix](#) zubereitest.

Die gute Nachricht: man kann ihn **bis zu drei Tage im Kühlschrank aufbewahren** und bis zu sechs Monate einfrieren. Deshalb mache ich gerne einmal große Portionen, von denen meine Familie dann mehrere Tage etwas hat.

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

