

Milchreis

1 l	Milch, zimmerwarm
250 g	Milchreis
4 EL	Zucker
2 EL	Butter
1	Vanilleschote oder 1 Pck. Vanillezucker
	Zimt-Zucker
	Apfelmus

Zubereitung 4 Portionen

In einem großen Topf die Butter schmelzen, den Rundkornreis kurz in der Butter anschwitzen und mit Milch aufgießen, 4 EL Zucker sowie das Mark einer Vanilleschote zugeben, oder Vanillezucker hinzufügen.

Alles unter vorsichtigem Rühren einmal aufkochen lassen und dabei aufpassen, dass sich nichts am Topfboden ansetzt. Den Milchreis im geschlossenen Topf exakt 30 Minuten ziehen lassen.

Nach der Hälfte der Zeit einmal umrühren. Nach ca 30 Minuten ist der Reis servierfertig; er kann warm und kalt gegessen werden. Nach Geschmack Zimt und Zucker mischen und über den Milchreis geben oder Apfelmus dazu reichen.