

Milchreis mit normalem Reis

Für 4Portionen:

1000 ml Milch

200 g Basmatireis oder Milchreis

2 EL Zucker

Prise Salz

Schritt 1

Zuerst die Milch in einen Topf geben und langsam erwärmen.

Schritt 2

Danach den Reis dazugeben.

Schritt 3

Zuletzt Zucker und eine Prise Salz einrühren und abgedeckt ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen und immer wieder umrühren.

Mit Obst servieren.

Tipp: Der Milchreis ist fertig, wenn das Korn weich und die Masse schön cremig ist.

