



CREMIGER MILCHREIS

ZUTATEN:

- 1100ml Milch
- 200ml Sahne
- 250g Milchreis
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- 4 EL brauner Zucker
- 1 EL Butter

FORM:

- Ofenmeister/Grundset
- bei halber Menge auch Lily (Flüssigkeit ist etwas mehr, siehe Tipps)

HELPERLEIN:

- Mix'n Scraper Schaber
- Schälmesser
- Pack's an Silikonhandschuhset
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote zusammen mit Milch, Sahne, Salz und Zucker in die Form geben und verrühren. Nun Milchreis dazugeben, unterrühren und Butter drauf geben.

Deckel drauf und in den vorgeheizten Ofen bei 230°C für 55min backen. Milchreis aus dem Ofen nehmen, verrühren, Deckel wieder drauf geben und 10min bei Raumtemperatur quellen lassen. Danach wieder umrühren und weitere 5-10min quellen lassen bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Noch warm mit frischen Früchten, Zimt/Zucker, Kompott, Süßer Verführung oder einer Essigzubereitung von Edelschmaus genießen.

Reicht für 4 Portionen

TIPP:

Kann auch sehr gut kalt gegessen werden.

Bei halber Menge alle Zutaten halbieren, bis auf die Milch, hier werden 625ml benötigt

ZUBEREITUNGSZEIT: 5MIN
KOCH/BACKZEIT: 50MIN
RUHEZEIT: 20-25MIN

