

Milchreis mit Zimtzucker (4Portionen)

Zutaten:

200g Milchreis

200ml Wasser

500ml Milch

1 Prise Salz

1 Stück Vanilleschote oder Vanillezucker

100ml süße Sahne

3 EL Zucker

1 TL Zimt

Zubereitung:

Wasser mit Reis in einem Topf zum Kochen bringen.

Dann die Milch zugießen, mit einer Prise Salz und der Vanille würzen und den Reis bei ganz schwacher Hitze fast weich kochen. Dabei oft umrühren.

Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesaugt hat, die Sahne und 1 EL Zucker unterrühren.

Den Reis vom Herd nehmen und noch 10 Minuten ausquellen lassen.

Die Vanilleschote entfernen, den Reis in eine Schüssel geben und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Schmeckt warm und kalt.