

## Milchreis - Grundrezept

8 Tassen Milch
2 Tassen Milchreis

4 Eßl. Zucker
---------------

1 Eßl. Butter
---------------

1 Pkch. Vanillezucker
-----------------------

Zucker und Zimt, Apfelmus, Rote Grütze oder frische Früchte
--

In einem großen Topf die Butter schmelzen, anschließend den Rundkornreis kurz in der Butter anschwitzen. Nun die zimmerwarme Vollmilch sowie 4 Eßl. Zucker hinzugeben. Vanillezucker hinzufügen. Alles unter vorsichtigem Rühren mit dem Holzlöffel einmal aufkochen lassen, dabei aufpassen, dass sich nichts am Topfboden ansetzt.

Nun den Topf auf die Herdplatte stellen, die auf kleinster Stufe heizt. Den Milchreis im geschlossenen Topf ca. 30 min ziehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umrühren.

Nach 30 Minuten ist der Reis servierfertig, er kann warm oder kalt gegessen werden.

Nach Geschmack Zimt und Zucker mischen und über den Milchreis geben oder Apfelmus, Rote Grütze, frisches Obst etc. dazu reichen.