



# Cremiger Milchreis mit knusprigen Apfel-Zimt Chips

🕒 45–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Die Milch gemeinsam mit dem Kristall- und Vanillezucker in einem Topf verrühren und aufkochen.
- TIPP:** Alternativ kann statt der Milch auch Haferdrink verwendet werden.
- 2 Den Reis einrühren und bei geringer Hitze weichkochen. Regelmäßig umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden anklebt.
  - 3 Den bissfest gekochten Reis abkühlen lassen.
  - 4 Vor dem Anrichten das Obers aufschlagen und unter den Milchreis heben.
  - 5 Den fertigen Milchreis in Schalen anrichten und mit Himbeeren und Heidelbeeren sowie knusprigen Apfel-Zimt Chips toppen.

## Zutaten für 4 Portionen

🍈 = Kotányi Produkte

500 ml	Milch
125 g	Milchreis
3 EL	Kristallzucker
250 ml	Schlagobers
1 Pkg.	🍈 Apfel-Zimt Chips
1 TL	🍈 Vanillezucker Bourbon
1 Prise	🍈 Meersalz jodiert grob

