



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

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.

