



Milchreis mit Zimt

⌚ 45–50 Min 🍲 🍲 🍲

Zubereitung

- 1 Reis kurz unter kaltem Wasser abspülen. Milch, Wasser, Reis, Zucker, Vanille und Salz in einem Topf verrühren und aufkochen. Hitze stark reduzieren und 30–35 Minuten sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- 2 Zum Schluss die Sahne untermischen, kurz erhitzen und zugedeckt ruhen lassen.
- 3 Butter schmelzen, in eine Schüssel geben und mit Zimt und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 4 Milchreis in Schalen füllen, mit der Zimtsauce beträufeln und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

100 g Rundkornreis (z. B. Milchreis oder Arborio)

700 ml Vollmilch

100 ml Wasser

2 EL Zucker

0.5 TL ◆ Bourbon Vanillepaste

1 Prise ◆ Himalayasalz

200 ml Schlagobers (Sahne)

Sauce

1 TL ◆ Ceylon Zimt

2 EL Butter

1 EL Brauner Zucker

