



Milchreis

Sütlac



1 kg Milch
2 Kaffeetassen Reis
1 ½ Gläser Zucker
1 ½ EL Mehl
1 EL Reismehl
1 Pg Vanillezucker

- # Den Reis mit 2 Gläser Wasser in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze den Reis köcheln lassen bis es weichgekocht und das Wasser verdampft ist.
- # Den Herd abschalten und den Reis abkühlen lassen.
- # Nach dem Abkühlen Milch, Zucker, Mehl und Reismehl hinzugeben und im kalten Zustand mit einem Schneebesen zusammen mischen.
- # Bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und unter ständigem Umrühren und aufkochen lassen, danach den Herd auf niedrige Stufe runterschalten und weitere 5 Min. köcheln lassen.
- # Milchreis vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren. In eine Schüssel umfüllen.
- # Abkühlen lassen und mit Zimt abschmecken und servieren.

Tipp: Den Reis unbedingt bei niedriger Hitze kochen, denn bei hoher Hitze würde das Wasser schnell verdampfen und der Reis würde nicht weichgekocht sein.