



## Benötigte Zutaten

1 l	Premium Alpenmilch
1 Prise	Salz
250 g	Rundkornreis
	Mark einer Vanilleschote
250 g	Beeren (frisch)
1/2 TL	Zimt
2 EL	Zucker (optional)

## Milchreis

Cremiger Milchreis gehört zu den beliebtesten Desserts der österreichischen Küche. Mit wenigen Zutaten lässt sich ein herrlich sämiger Milchreis zubereiten, der warm und kalt gleichermaßen schmeckt. Entscheidend für das Gelingen ist die Wahl des richtigen Reises: Milchreis bzw. Rundkornreis sorgt durch seinen Stärkeanteil für die gewünschte Cremigkeit. Je nach Saison lässt sich der Klassiker mit Zimt und Zucker, frischen Beeren oder gedünstetem Obst servieren.

## Anleitung

1. Milch mit einer Prise Salz erhitzen. Reis und Vanillemark einrühren.
2. Vanilleschote dazugeben.
3. Kurz aufkochen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden klebt.
4. Optional den Zucker einrühren, die Hitze reduzieren und für rund 20 Minuten den Reis quellen lassen.
5. Dazwischen immer wieder umrühren.
6. Sobald die Milch nahezu aufgesogen ist (Restflüssigkeit sollte noch vorhanden sein) sofort, noch warm mit reichlich frischen Beeren und Zimt servieren.

## Tipps:

Milchreis bzw. Rundkornreis verwenden, da er beim Kochen viel Stärke abgibt und den Milchreis cremig macht.

Den Reis nicht vorher waschen, damit die Stärke erhalten bleibt.

Auf niedriger Hitze und unter häufigem Rühren kochen, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Milchreis dickt beim Abkühlen nach. Für die kalte Variante etwas mehr Milch zugeben.

*SalzburgMilch*



Als Topping eignen sich Zimt-Zucker, Kompott, Nüsse oder Karamellsauce.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)