

Milchreis mit Kirschen

Angaben für 10 Portionen

1l	Vollmilch
200g	Zucker
250g	Rundkornreis
1g	Salz
100g	Sahne
	Vanillestange
	Zimtstange

300g Kirschen (Kompott)

Zubereitung:

Vollmilch aufkochen.

Zucker, Salz und Gewürze zugeben. Reis einkochen, die Hitze sofort reduzieren, den Reis ca. 20 min langsam quellen lassen. Auf die Konsistenz achten, denn der Reis quillt nach und wird nach dem abkühlen noch fester. Mit Sahne verfeinern.

In die Schälchen portionieren und mit Kirschkompott

Auf diese Basis bereiten wir folgende Nachspeisen zu:

- Milchreis mit Apfelmus
- Milchreis mit Zimtsahne
- Apfelreis mit Calvados
- Milchreis mit Bratapfel
- Milchreis mit karamellisierten Apfelspalten
- Milchreis mit Quitten