

## Rezept

# Birnenreis mit Zimt

Ein Rezept von Birnenreis mit Zimt, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Milchreis	<b>1</b> 1/2 l Milch
<b>3 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>500 g</b> Birnen	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1 TL</b> Zimt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis in einem Sieb kalt waschen und abtropfen lassen. Mit der Milch in einen Topf geben, Vanillezucker und Salz dazugeben.

---

2. Die Milch zum Kochen bringen und den Reis bei sehr schwacher Hitze zugedeckt etwa 15 Min. quellen lassen. Ab und zu umrühren.

---

3. Inzwischen die Birnen vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. In kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Birnen unter den Reis rühren. Weitere 10 Min. garen, bis der Reis weich ist. Zucker mit Zimt mischen und vor dem Servieren auf den Birnenreis streuen.