

Rezept

Kokosmilchreis mit Kirschen

Ein Rezept von Kokosmilchreis mit Kirschen, am 08.12.2025

Zutaten

250 g Milchreis

50 g Zucker

500 g Kirschen

2 EL vegane Margarine

1 l Reis-Kokos-Drink oder Kokosmilch

2 EL getrocknete Cranberries

2 EL Kokosraspel oder dunkle Schokoraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

- 1.** Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Reis in einem Sieb gründlich kalt abspülen und dann in einer feuerfesten Form mit dem Reis-Kokos-Drink oder der Kokosmilch, Zucker und den Cranberries mischen. Die Form in den Ofen (unten) stellen und den Reis ca. 25 Minuten backen, bis Drink oder Milch leise köcheln.

- 2.** Inzwischen die Kirschen waschen und entkernen. Das geht am besten mit einem Kirschentkerner. Wer keinen hat, schneidet die Kirschen auf und löst die Kerne heraus. (Oder die Kirschen einfach samt Kernen unter den Reis mischen und die Kerne beim Essen ausspucken.)