

Rezept

Milchreis karamellisiert

Ein Rezept von Milchreis karamellisiert, am 29.05.2023

Zutaten

100 g Milchreis (Rundkornreis)	1/2 l Milch
1 Prise Salz	30 g Zucker
etwa 1/4 Vanilleschote	1 kleines Stück Zimtstange (1-2 cm, je nach Dicke)
1 TL Butter	etwa 1 1/2 EL brauner Rohrzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen (als Dessert, zum Sattessen für 2): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Reis im Sieb abspülen und gut abtropfen lassen. Die Milch mit Salz und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Das kleine Stück Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark rausschaben und mit der Schote in die Milch geben. Die Zimtstange auch hineingeben.
2. Den Reis in die heiße Milch schütten, gut umrühren, dann bei kleinster Hitze 30 Minuten zugedeckt ausquellen lassen. Dabei öfter mal umrühren. Zum Schluss die Butter dazugeben und in dem Reis schmelzen lassen.
3. Den fertigen Milchreis in eine hitzebeständige, flache Schale (oder mehrere kleine Schälchen) umfüllen, dabei die Vanilleschote und Zimtstange entfernen. Kalt stellen und gut durchkühlen lassen (oder gleich warm essen).
4. Vorm Servieren den Backofengrill einschalten. Den Milchreis dünn mit dem braunen Zucker bestreuen. Direkt unter den heißen Grill schieben und den Zucker karamellisieren lassen (immer schön dabei bleiben und beobachten, dauert etwa 3-4 Minuten).