

## Rezept

# Milchreis mit Backobst

Ein Rezept von Milchreis mit Backobst, am 20.06.2024

## Zutaten

¼ l Milch	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>50 g</b> getrocknetes Mischobst
<b>150 ml</b> Apfelsaft	<b>1 Msp.</b> Zimtpulver
<b>50 g</b> Reisflocken	<b>1 TL</b> Speisestärke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

## Zubereitung

1. Milch mit Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen. Mischobst eventuell etwas kleiner schneiden. Apfelsaft, Obst und Zimt aufkochen.
2. Reisflocken in die Milch geben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 6-8 Min. garen. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser glatt rühren, in den Apfelsaft rühren und aufkochen, 3 Min. köcheln lassen. Mit Milchreis anrichten.