

## Rezept

# Milchreis mit Früchten

Ein Rezept von Milchreis mit Früchten, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>800 ml</b> Milch	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>150 g</b> Milchreis
<b>2</b> Äpfel (300 g)	<b>1</b> Birne (300 g)
<b>100 ml</b> Fruchtsaft (z. B. Apfel, Orange ...)	<b>1-2 EL</b> Rohrzucker
<b>2</b> Kekse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal, 17 g F, 21 g EW, 135 g KH

## Zubereitung

1. Die Milch mit Vanillezucker und Salz aufkochen. Dann den Reis einrühren und bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

---

2. Inzwischen Äpfel und Birne waschen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Früchte klein schneiden und mit dem Saft in einem Topf bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze ca. 10 Min. weich dünsten.

---

3. Den Milchreis vom Herd nehmen und nach Belieben süßen. Zum Mitnehmen in Boxen packen, mit Apfel-Birnen-Mix toppen und die Kekse darüberbröseln.