

Rezept

Milchreis mit Zimt-Birnen

Ein Rezept von Milchreis mit Zimt-Birnen, am 24.02.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------|------------------------|
| 1 l Mandeldrink | 250 g Milchreis |
| 4 reife Birnen | 1 TL Zimtpulver |
| 4 TL Rohrohrzucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 385 kcal, 6 g F, 7 g EW, 75 g KH

Zubereitung

1. Den Mandeldrink und den Reis in einen großen Topf geben und erhitzen. Dabei regelmäßig umrühren. Kurz bevor die Masse aufkocht, die Hitze auf kleinste Stufe reduzieren und den Topf zudecken. Den Milchreis ca. 45 Min. garen, dabei öfter umrühren.
2. Inzwischen die Birnen waschen, vierteln und von den Kerngehäusen befreien. Dann in schmale Spalten schneiden. Die Birnen in einer Schüssel mit Zimt und Zucker mischen und 10 Min. stehen lassen. Nach ca. 30 Min. Kochzeit die Birnenspalten auf dem Reis verteilen und den Topf schließen. Nicht mehr umrühren.
3. Den fertig gegarten Milchreis mit den warmen Zimt-Birnen auf kleine tiefe Teller oder Schalen verteilen und servieren.