

Rezept

Milchreis mit Zwetschgen

Ein Rezept von Milchreis mit Zwetschgen, am 08.12.2025

Zutaten

1	Vanilleschote	Salz
250 g	Milchreis (Rundkornreis)	1 l Milch
500 g	Zwetschgen	5 EL Rohrohrzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 9 g F, 13 g EW, 90 g KH

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Das Vanillemark und die -schote mit 1 Prise Salz, dem Milchreis und der Milch in einen Topf geben. Zugedeckt aufkochen und offen bei kleiner Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
2. Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. 3 EL Zucker in die Mitte einer großen beschichteten Pfanne häufen und bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Die Zwetschgen in die Pfanne geben und in dem karamellisierten Zucker 2-3 Min. vorsichtig wenden, bis sie glänzen.
3. Die Vanilleschote aus dem Milchreis entfernen. Den restlichen Zucker (2 EL) unter den Milchreis rühren und diesen nach Belieben sofort in Schalen verteilen oder vorher etwas abkühlen lassen. Die karamellisierten Zwetschgen samt dem gezogenen Saft daraufgeben.