Rezept

Milchreisschnitten

Ein Rezept von Milchreisschnitten, am 27.05.2025

Zutaten

- **250 g** Milchreis
- **1 Msp.** gemahlene Bourbon-Vanille
- **700 ml** Milch (ersatzweise Haferdrink, ungesüßt)
- **1** Birne (ersatzweise Apfel oder 100 g Himbeeren)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 3 g F, 4 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Den Milchreis mit Milch und Vanille in einem Topf langsam aufkochen. Zugedeckt bei kleinster Hitze knapp unter dem Siedepunkt ca. 30 Min. garen, dabei ab und zu umrühren.

2. Inzwischen die Birne schälen, vierteln, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Bei Verwendung von Himbeeren diese verlesen, waschen, trocken tupfen und fein pürieren. Fruchtstücke oder -püree nach den 30 Min. Garzeit zum Reis geben. Den Herd ausschalten und den Reis offen noch 10 Min. ziehen lassen.

3. Den Backofen auf 175° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Milchreis darauf ca. 1 cm hoch zu einem 25 × 20 cm großen Rechteck ausstreichen. Die Reisplatte im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Auskühlen lassen und in zwölf gleich große Schnitten schneiden.