Rezept

Ziegenmilchreis mit Zimt

Ein Rezept von Ziegenmilchreis mit Zimt, am 23.05.2025

Zutaten

- **400 g** Milchreis
- **1** Bio-Zitrone
- **2 EL** Margarine
- **380 g** Zucker
- Meersalz
- **1 l** Ziegenmilch (mind. 3,5 % Fett)
- **1** Zimtstange

Außerdem

Zimtpulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Milchreis, 2 TL Meersalz und 1,5 l Wasser in einen ausreichend großen Topf geben, kurz aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze zugedeckt ca. 20 Min. sieden lassen. Den Reis durch ein Sieb abgießen und wieder in den gleichen Topf zurückgeben.

2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale dünn abschälen.

3. Milch, Margarine, Zimtstange und Zitronenschale zum Reis geben, den Topfinhalt aufkochen und dann bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 15 Min. köcheln.

4. Zucker hinzufügen, gut unterrühren und den Milchreis weitere 15-20 Min. unter ständigem Rühren köcheln.

5. Zitronenschale und Zimtstange entfernen. Den Milchreis auf acht Schalen verteilen, ca. 10 Min. abkühlen lassen, mit etwas Zimt bestreuen und servieren.