

Spanischer Milchreis

Zutaten für 4 Portionen:

1/2 Bio-Zitrone
1/2 Bio-Orange
1 l Milch
200 g Minuten-Milchreis
1 Prise Salz
1 Packung Vanillinzucker
1 Zimtstange



Küchenhelfer:

Kochtopf
Waage/Messbecher
Kochlöffel
Reibe
Teelöffel



Verwendete Abkürzungen:

l – Liter
g – Gramm

Zubereitung:



1. Zitrone und Orange heiß abwaschen und trocken reiben.

2. Etwas Orangen- und Zitronenschale abreiben.

3. Milch in einen Kochtopf füllen.

4. Milchreis abwägen und in die kalte Milch einstreuen.

5. Salz, Vanillinzucker, Zimtstange, je 1 Teelöffel Zitronen- und Orangenabrieb in die Milch geben.

6. Milch aufkochen und 10-15 Minuten köcheln lassen.

7. Dabei immer gut umrühren, damit der Milchreis nicht anbrennt!

8. Anschließend Milchreis einige Minuten bei geschlossenem Deckel quellen lassen.

