

Vanille Milchreis

Ingrédients

- 950g bis 1L Milch
- 75g Zucker
- 2 Esslöffel Vanilleextrakt
- 150g Rundreis für Desserts
- 950g bis 1L Milch (nach Wahl: Kuhmilch, pflanzliche Milch: Mandel, Haselnuss, Hafer...)
- 75g Zucker (Sie können Muscovadozucker verwenden, um dem Milchreis einen leichten Geschmack zu verleihen)
- 2 Esslöffel Vanilleextrakt

Préparation

1. Zum Frühstück, zum Dessert, zum Snack, hier ist ein Rezept, das sich für alle Gelegenheiten eignet: der klassische Milchreis.
2. Klassisch, ja, aber je nach verwendeter Milch und hinzugefügten Toppings kann man viele sehr unterschiedliche und köstliche Varianten erhalten!
3. Hier musste ich außerdem nichts tun, mein Küchenmaschine hat alles für mich gemacht ☐Material:Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood zur Zubereitung des Milchreises verwendet (er wiegt die Zutaten, erhitzt und rührt ständig für einen gut gekochten und cremigen Milchreis): Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking / kommerzielle Zusammenarbeit.
4. Rezept.
5. Auf diese Weise rührt die Maschine regelmäßig und der Reis kann ohne Anhaften kochen.
6. Ohne Maschine mischen Sie die gleichen Zutaten in einem Topf.
7. Bei schwacher Hitze und abgedeckt kochen und sehr regelmäßig umrühren, um ein Anhaften des Reises zu vermeiden.
8. Wenn der Reis weich ist, geben Sie ihn in ein anderes Gefäß, lassen Sie ihn abkühlen und fügen Sie hinzu, was Sie möchten, bevor Sie genießen!