



# Karamell-Mandel-Milchreis

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|               |       |
|---------------|-------|
| Zucker        | 4 EL  |
| Mandeldrink   | 1.3 L |
| Milchreis     | 300 g |
| Mandeln, ganz | 4 EL  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, kleine Pfanne

1. In einem Topf Zucker auf mittlerer bis hoher Stufe goldgelb karamellisieren. Mit Mandeldrink ablöschen und rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Milchreis einrühren und bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. zugedeckt köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Inzwischen in einer Pfanne Mandeln auf mittlerer bis hoher Stufe fettfrei ca. 2–3 Min. anrösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken.
3. Karamell-Mandel-Milchreis auf Schälchen verteilen und mit gehackten Mandeln garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 254 kcal |
| Kohlenhydrate  | 42 g     |
| Eiweiß         | 5 g      |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 8 g      |