



Milchreis mit heißen Himbeeren

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	1.5 L
Zucker	4 EL
Vanille Zucker	8 g
Milchreis	300 g
Wasser	2 EL
Himbeeren, tiefgefroren	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, mittlerer Topf, Sieb

1. In einem Topf Milch mit 2 EL Zucker und Vanillinzucker aufkochen und Milchreis einrühren. Bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Inzwischen in einem Topf 2 EL Wasser mit 2 EL Zucker aufkochen und die Himbeeren zugeben, kurz aufkochen und sofort umfüllen.
3. Milchreis in Schälchen anrichten und mit heißen Himbeeren servieren.

Viel Freude beim Genuss!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	425 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	16 g