



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