



# Milchreis mit heißen Himbeeren

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Milch	1.5 L
Zucker	4 EL
Vanillinzucker	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