



# Milchreis mit Kirschen

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Milch	1.5 L
Zucker	3 EL
Milchreis	300 g
Kirschen, frisch	350 g
Zimt	
Speisestärke	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, mittlerer Topf, Sieb

1. In einem Topf Milch mit 2 EL Zucker aufkochen und Milchreis einrühren. Bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen. Kirschsauce mit Zimt, 1 EL Zucker und Stärke verrühren. In einem Topf Flüssigkeit aufkochen und ca. 3 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit dickflüssig wird. Kirschen in den Topf geben und vom Herd nehmen.
3. Milchreis und Kirschsauce abschmecken und zusammen servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	393 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g