



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