

MILCHREIS / TÜRKISCHE ART



Milchreis könnt ihr als Nachspeise oder auch als süße Hauptspeise servieren. In kleinen Schälchen lecker überbacken schmeckt dieses türkische Dessert nochmal besser. Die Zubereitung dauert nicht lang und ihr könnt den Milchreis auch jederzeit noch kalt genießen.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
5 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

MILCHREIS

Wasche den Milchreis in einem Sieb unter kaltem Wasser ab. Gib den gewaschenen Milchreis mit dem Wasser in einen Topf und koche ihn auf, lege den Deckel darauf und lasse den Milchreis dann bei geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln. Rühre etwa 3 EL der Milch mit der Stärke glatt und füge die restliche Milch zum Reis hinzu. Gib die Stärke-Milch-Mischung, den Zucker, Vanilleextrakt und Salz mit in den Topf und lasse alles nochmal aufkochen, reduziere die Hitze und lasse den Milchreis etwa 15 Minuten ziehen.



Tipp: Du kannst den Milchreis auch direkt so, ohne Überbacken servieren.

MILCHREIS:

- 100 g** Milchreis
- 400 g** Wasser
- 1 l** Milch
- 30 g** Speisestärke
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

MILCHREIS ÜBERBACKEN UND SERVIEREN

Fülle den Milchreis in kleine ofenfeste Schälchen. Fülle eine große Ofenform oder ein tiefes Backblech etwa bis zur Hälfte mit Wasser, setze die Schälchen in das Wasser, achte darauf, dass das Wasser nicht in die Förmchen gelangt. Überbacke den Milchreis so bei 200 °C O/U etwa 5-10 Minuten, bis die Oberfläche braune Bläschen wirft. Serviere den Milchreis noch warm oder auch kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!