



Kokos-Milchreis-Bowl

Zutaten für 4 Portionen

- 500 ml Milch
- 500 ml [Kokosmilch](#)
- 220 g Milchreis (oder Rundkornreis)

Als Topping:

- Obst (bunt gemischt nach Lust und Laune)



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 40 Minuten

Zubereitung

Koche zuerst den Milchreis:

1. Gib dafür die Kokosmilch und die Milch in einen Topf und lasse sie aufkochen.
2. Gib dann den Milchreis dazu, rühre gut um und lasse ihn nochmal aufkochen.
3. Reduziere anschließend die Hitze, so dass der Milchreis nur noch ganz leicht köchelt.
4. Lass ihn unter regelmäßigem Umrühren und bei geschlossenem Deckel für 30-35 Minuten vor sich her quakern.

*Wenn du einen **Thermomix** besitzt, so gibst du die Milch und die Kokosmilch mit dem Reis in den Mixtopf und kochst ihn für 40 Minuten bei 90°C auf Stufe 1 ohne Messbecher.*

5. Fülle den Milchreis in tiefe Schälchen und lasse ihn abkühlen.

Verziere deine Kokos-Milchreis-Bowl

6. Verziere deine Bowl dann ganz nach Belieben mit frischen Früchten wie Blaubeeren, Himbeere, Erdbeeren, Pfirsichen, Ananasstückchen, Bananen, Aprikosen...
7. Auch Nüsse oder Samen sowie Nussmus eignen sich wunderbar als Topping.
8. Stelle deine Milchreis-Bowl bis zum Verzehr kühl.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

