Milchreis mit Kirschen

Zutaten für 4 Portionen

Für den Milchreis:

- 1 Liter Milch
- 250 g Milchreis
- 1 Prise Salz

Für die Kirschen:

- 1 Glas Kirschen (680 g)
- 100 ml Wasser
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Milch mit einer Prise Salz auf. Gib den Milchreis dazu und lasse ihn bei leicht geöffnetem Deckel 35 Minuten schwach köcheln. Rühre dabei regelmäßig um, damit dir der Milchreis nicht anbrennt.

   Dein Milchreis ist fertig, wenn er die Milch komplett aufgesaugt hat.
2. Gib die Kirschen samt Flüssigkeit mit dem Vanillezucker in einen Topf und koche sie auf. Rühre das Vanillepuddingpulver mit Wasser an. Gieße die Mischung zu den Kirschen und rühre dabei gut um. Lass die Kirschen nochmals kurz aufkochen und nimm sie anschließend vom Herd.
3. Serviere den Milchreis mit den heißen Kirschen. Nach Belieben kannst du ihn auch noch mit Zucker und Zimt bestreuen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.