

# Milchreis

## Zutaten:

1 l Milch  
1 Prise Salz  
250 g Milchreis



## Zubereitung:

1. Milch, Salz und Reis in einen großen Topf geben.
2. Alles einmal kurz aufkochen lassen und umrühren.
3. Temperatur herunterschalten und den Milchreis für 20-30 Minuten bei mittlerer bis niedriger Hitze quellen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden anbrennt.
4. **Tipp:** Falls der Reis doch anbrennen sollte, nicht weiterrühren, sondern den Reis gleich in einen anderen Topf umfüllen. Sonst verteilt sich der verbrannte Geschmack im ganzen Reis.
5. Herdplatte ausschalten, und Reis weitere ca. 10 Minuten auf der Platte nachquellen lassen.
6. Mit Zimt & Zucker oder Apfelmus servieren.

Guten Appetit!