Cremiger Milchreis

FAIR KICKT

Zutaten

Für ca. 4 Portionen:

- 1 l Hafer Drink
- 250 g Milchreis
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- Saisonales Obst

Superkräfte



Zubereitung

- Hafer Drink in einem Topf erhitzen.
- Milchreis, Zucker und Salz dazugeben.
- Unter Rühren aufkochen lassen.
- Hitze reduzieren und den Milchreis bei niedriger Temperatur ca. 25–30 Minuten quellen lassen.
- Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
- Wenn der Reis weich und cremig ist, in Schüsseln geben.
- Mit etwas Zimt bestreuen oder mit Obst servieren.

TIPP: Wenn vom Milchreis etwas übrig bleibt, muss er nicht im Kühlschrank vergessen werden. Daraus lassen sich am nächsten Tag ganz einfach knusprige Milchreisbällchen machen.