Omas Milchreis mit brauner Butter, Zucker und Zimt

5 Min		45 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

Für den Milchreis:

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

Als Topping:

- 50 g Butter
- 4 EL Zimt-Zucker

Zubereitung:

1. Koche die Milch mit einer Prise Salz auf. Gib den Milchreis dazu und lasse ihn bei angekipptem Deckel etwa 35 Minuten schwach köcheln. Dabei musst du regelmäßig umrühren, damit er dir nicht anbrennt. Dein Milchreis ist fertig, wenn er die Milch komplett aufgesaugt hat. Die Reiskörner sind dann aufgegangen, haben aber noch leichten Biss.
2. Erhitze jetzt die Butter in einer Pfanne und lasse sie braun werden.
3. Serviere den Milchreis mit brauner Butter, Zucker und Zimt.

Nährwerte pro Portion: 487 kcal | KH 76,2 g | E 12,8 g | F 14,2 g