

Vanille-Milchreis mit Birkenzucker & Zimt

ergibt ca. 2200 g

sojafrei

zuckerfrei

glutenfrei

Zutaten

Vanille-Milchreis

- 2 l Reismilch
- 300 g Milchreis
- 1 Prise Salz
- 2 Pck Vanille-Puddingpulver (glutenfrei, z. B. von *Alnatura*)
(oder 80 g Maisstärke + 1 TL Bourbon-Vanillepulver)
- 3 EL Birkenzucker

Birkenzucker & Zimt

- 4 EL Birkenzucker
- 1 TL Zimt

Birkenzucker / Xylit / Xylitol

Zucker, grob- oder feinkörnig <http://www.xucker.de/>
wiezucker Premium <http://www.wiezucker.com/>
Birkensüß <http://www.pureraw.de/>

Zubereitung

Vanille-Milchreis

- 100 ml (6 EL) Reismilch zum Anrühren des Puddingpulvers beiseite stellen.
- Restliche Reismilch mit Salz zum Kochen bringen, Milchreis hinzugeben und dann 25 Minuten mit Deckel bei niedriger Hitze (z. B. Stufe 3 von 9) köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Puddingpulver, Birkenzucker und Reismilch gut vermischen und unterrühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Ohne Deckel noch ca. 15 Minuten auf der warmen Herdplatte eindicken lassen. Vanille-Milchreis auf Schälchen verteilen.

Birkenzucker & Zimt

- Birkenzucker und Zimt in einem Schraubglas gut durchschütteln, auf die Vanille-Milchreis-Portionen geben.

© Rezept von Diana Dammann

Vanille-Milchreis mit Birkenzucker & Zimt

ergibt ca. 2200 g

sojafrei

zuckerfrei

glutenfrei

Zutaten

Vanille-Milchreis

- 2 l Reismilch
- 300 g Milchreis
- 1 Prise Salz
- 2 Pck Vanille-Puddingpulver (glutenfrei, z. B. von *Alnatura*)
(oder 80 g Maisstärke + 1 TL Bourbon-Vanillepulver)
- 3 EL Birkenzucker

Birkenzucker & Zimt

- 4 EL Birkenzucker
- 1 TL Zimt

Birkenzucker / Xylit / Xylitol

Zucker, grob- oder feinkörnig <http://www.xucker.de/>
wiezucker Premium <http://www.wiezucker.com/>
Birkensüß <http://www.pureraw.de/>

Zubereitung

Vanille-Milchreis

- 100 ml (6 EL) Reismilch zum Anrühren des Puddingpulvers beiseite stellen.
- Restliche Reismilch mit Salz zum Kochen bringen, Milchreis hinzugeben und dann 25 Minuten mit Deckel bei niedriger Hitze (z. B. Stufe 3 von 9) köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Puddingpulver, Birkenzucker und Reismilch gut vermischen und unterrühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Ohne Deckel noch ca. 15 Minuten auf der warmen Herdplatte eindicken lassen. Vanille-Milchreis auf Schälchen verteilen.

Birkenzucker & Zimt

- Birkenzucker und Zimt in einem Schraubglas gut durchschütteln, auf die Vanille-Milchreis-Portionen geben.

© Rezept von Diana Dammann