

## Sahne Milchreis selbst machen

Dieser cremige Sahne-Milchreis mit Vanillegeschmack ist einfach himmlisch! So kann man einen altmodischen Milchreis selbst machen. Es ist ein einfaches Grundrezept, was man auf dem Herd zubereiten kann. Ob als gemütlicher Snack, oder als schnell zubereitende Hauptspeise.



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 356 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 356 Kalorien | Fett: 25 g | Kohlenhydrate: 34 g | Eiweiß: 11 g | Ballaststoffe: 0,5 g | Zucker: 27 g

### Zutaten:

180 Gramm **Milchreis**  
1 Liter **Milch** (3,5 % Fett)  
200 Gramm **Schlagsahne** (mind. 30 % Fett)  
1/2 Teelöffel **Vanille**  
2 Esslöffel **Zucker**

Topping (Garnierung):  
Zucker und Zimt, frisches Obst,  
Karamell- oder Schokoladensauce

### Küchenhelfer:

Topf  
Kochlöffel  
Handrührgerät  
Küchentimer

### So wird's gemacht:

#### 1) Milchreis schnell und einfach kochen!:

1 Liter Milch in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. 180 g Milchreis, 2 EL Zucker und 1/2 TL Vanille hineingeben und umrühren. Bei schwacher Hitze circa 35 Min. mit halb aufgelegtem Deckel quellen lassen. Nicht vergessen immer wieder umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden!

#### 2) Schlagsahne machen:

Nimm eine Packung 200 g Sahne aus dem Kühlschrank und gieße sie dann in ein hohes Gefäß. Mit einem elektrischen Handrührgerät wird die Sahne etwa 2 Minuten geschlagen, bis sie schön steif ist. Wichtig, die Sahne muss kalt sein!

#### 3) Sahne Milchreis:

Die geschlagene Sahne in den völlig abgekühlten Milchreis geben. Vorsichtig in den Milchreis unterheben, aber nicht wie wild umrühren! Zum Servieren wird der Sahne Milchreis in einer passenden Schale umgefüllt. Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: [kleineprise.de](http://kleineprise.de)