

Luftiger Milchreis wie von Oma:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 1 Liter Milch
- 60g Zucker
- 250g Milchreis
- 1 Ei

Zubereitung:

Milch, Zucker und Milchreis in den Mixtopf geben und 38 Min./ Linkslauf/ 90°C/ Stufe 1 ohne Messbecher garen.

In der Zeit das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Nach den 38 Minuten das Eigelb zum Milchreis geben, mit dem Spatel etwas verrühren und weitere 2 Min/ Linkslauf/ 90°C/ Stufe 1 untermischen.

Den fertigen Milchreis in eine Schüssel umfüllen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Nach Geschmack mit Zimt und Zucker, Obst, Apfelmus oder Sauerkirschen genießen.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de