



# Klassischer Milchreis mit heißen Kirschen

## Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 1 l Milch
- 250 g Milchreis
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 TL Speisestärke

## Zubereitung

1. Die Milch zusammen mit einer Prise Salz und dem Vanillezucker im Milchtopf langsam erhitzen. Dabei gelegentlich umrühren.
2. Den Milchreis in die heiße Milch einrühren, einmal kurz aufkochen lassen und anschließend die Hitze stark reduzieren.
3. Den Milchreis bei sehr niedriger Hitze 25–30 Minuten sanft quellen lassen. Regelmäßig umrühren.
4. Währenddessen die Kirschen mit ihrem Saft in einem kleinen Topf erhitzen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, zu den Kirschen geben und kurz aufkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet.
4. Den Zucker unter den Milchreis rühren, den Topf vom Herd ziehen und den Reis kurz ruhen lassen. Milchreis in Schüsseln anrichten und mit heißen Kirschen servieren.

MILCHTOPF



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten  
Rezepte von:

**GALEKOCHT**  
Omas REZEPTE