

Milchreis

mit Gewürzzucker

Zutaten

Für den Milchreis:

- 1 Vanilleschote
- 1 l Milch
- 1 Prise Meersalz
- 100 g Vollrohrzucker
- 1 unbehandelte Orange
- 250 g Milchreis

Für den Gewürzzucker:

- 4 Zimtblüten
- 10 Koriandersamen
- 1 Gewürznelke
- 100 g Vollrohrzucker

Zubereitung

Für den Milchreis die Vanilleschote längs halbieren. Die Milch zusammen mit dem Meersalz, dem Vollrohrzucker und der Vanilleschote aufkochen. Die Orange heiß abspülen und die Schale mit einem Sparschäler dünn schälen. Den Reis in die heiße Milch einrieseln lassen und die Orangenschale dazugeben. Alles gut umrühren und einmal aufkochen. Nun die Hitze reduzieren und den Milchreis etwa 30 Minuten leise simmern lassen. Dann die Orangenschale und die Vanilleschote entfernen, die Vanilleschote auskratzen und das Mark wieder in den Reis unterrühren. Für den Gewürzzucker die Zimtblüten zusammen mit den Koriandersamen und der Gewürznelke in einem Mörser fein zerstoßen. Die Mischung durch ein Sieb in den Vollrohrzucker rieseln lassen und alles gut vermengen.

Zubereitung

Den Milchreis noch warm in kleine Schüsseln geben und mit dem Gewürzzucker servieren. Alternativ kann man dazu auch nur Zimt-zucker reichen.

