



## Milchreis mit Kirschen einfach selber machen



### Zutaten

#### Menge

125 g	Milchreis
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
3 EL	Puderzucker
1 Glas	Sauerkirschen
1 Pck.	Vanillepuddingpulver

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1236 kJ, 295 kcal, 56 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 11 mg Cholesterin, 1,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €



### Zubereitung

Milchreis mit heißen Kirschen ist nicht nur ein Klassiker aus der Kindheit, sondern immer noch eins unserer liebsten Soul Food-Rezepte! Deshalb zeigen wir dir, wie du Milchreis mit heißen Sauerkirschen ganz einfach zuhause selber machen kannst. Das Beste an unserem Milchreis ist aber, dass du alle Zutaten für unser Rezept für unter 5€ bekommst. Natürlich kannst du unseren Milchreis auch direkt als Familienportion zubereiten und das Ganze dauert nicht einmal länger als 30 Minuten. Falls du also mal wieder Lust auf ein super leckeres Rezept für Milchreis mit heißen Sauerkirschen hast, solltest du unseren Milchreis direkt nachmachen! So einfach geht's:

#### Step 1

Zuerst lässt du die Milch mit dem Puderzucker und der Prise Salz in einem Topf aufkochen. Dann gibst du den Milchreis dazu und lässt ihn 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Dabei solltest du den Deckel offen lassen und mehrmals umrühren.

#### Step 2:

Nun kannst du parallel den Saft der Kirschen in einem Topf abgießen und das Puddingpulver einrühren. Dann lässt du den Saft unter ständigem Rühren aufkochen. Wenn die Flüssigkeit dick geworden ist, fügst du die Kirschen hinzu und hebst sie unter. Den fertigen Milchreis mit den heißen Kirschen anrichten.