



## Coco-Milchreis

### Zutaten:

1 Tasse Rundkornreis  
 1 EL Butter  
 1 Prise Kardamom  
 1/2 Dose Kokosmilch  
 1 Stk Vanilleschote  
 2 Tasse Milch  
 3 EL Rosinen  
 1 Prise Salz  
 1 Pkg Vanillezucker  
 1 Prise Zimt  
 Zucker (nach Belieben)

### Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Reis waschen hinzufügen und in der Butter andünsten. Mit 3 EL Wasser ablöschen. Anschließend die Milch und die Rosinen hinzufügen und auf mittlerer Stufe leicht köcheln. Öfters dabei mit einer Gabel umrühren. Die Gewürze, sowie den Zucker, Vanillezucker und Vanillemark hinzufügen und weiter rühren. Sobald die Masse dicklich wird, die Kokosmilch hinzufügen und weiter rühren. Der Milchreis ist fertig, wenn der Reis bissfest ist und die Masse noch genug Flüssigkeit hat. In kalt ausgespülte Glasschüsseln füllen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Mit Zimt bestreuen und servieren.



## Desserts

