



## Finnisches Milchreis (Riisipuuro) Rezept - Warmes Dessert für kalte Tage

| Zubereitung | Kochen     | Schwierigkeitsgrad | Menge       |
|-------------|------------|--------------------|-------------|
| 5 Minuten   | 30 Minuten | Einfach            | 4 Portionen |

### Zutaten und Zubereitung

| Menge        | Bezeichnung                         |
|--------------|-------------------------------------|
| 90 g         | Reis (wir haben Carolina verwendet) |
| 15 g         | Butter                              |
| 450 - 700 ml | Vollmilch                           |
| ¼ TL         | Salz                                |
| 125 ml       | Vollrahm                            |
| 50 g         | Zucker                              |
| 1 ½ TL       | Zimt                                |

Optional:

| Menge | Bezeichnung    |
|-------|----------------|
|       | Muskatnuss     |
|       | Kardamom       |
|       | Mandelsplitter |
|       | Rosinen        |

1. Den Reis in einer kleine Pfanne bei mittlerer Wärme mit ca. 120 ml Wasser kochen. Das Wasser sollte den Reis knapp bedecken, die Menge variiert also je nach Pfannengrösse.
2. Die Butter begeben und das Wasser unter ständigem Rühren zum Sieden bringen. Weiterrühren, bis das Wasser vollständig vom Reis aufgenommen ist.
3. Ungefähr die Hälfte der Milch begeben und bei mittlerer Wärme kochen bis sie vom Reis aufgenommen ist. Gelegentlich rühren.
4. Den Rest der Milch begeben (bei Bedarf mehr begeben). Unter häufigem Rühren weiter köcheln, bis sich der Reis verdickt. An dieser Stelle kann der Rahm begeben werden.
5. Das Salz begeben und die Pfanne von der Wärme nehmen.
6. Mit Zimt und nach Belieben mit weiteren Gewürzen abschmecken. Mit Mandelscheiben und Rosinen servieren.

| Kalorien | Fett | Kohlenhydrate | Protein |
|----------|------|---------------|---------|
| 343 kcal | 22 g | 34 g          | 3 g     |