



MEIN GENUSS




Milchreis mit Kokosmilch




It's a match!

It's a match! Das Kürbis Gewürz verleiht Süßspeisen und Heißgetränken typisches Herbst-Aroma!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst den Zitronenabrieb vorbereiten. Die Zitrone sorgfältig unter warmem Wasser abwaschen und anschließend die Schale wieder trocken tupfen. Dann die Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Diesen Zitronenabrieb in einem Schälchen an die Seite stellen.
- 2 Nun Kokosmilch, Milch und Sahne in einen Topf geben und den **Vanillezucker**, Rohrzucker und das **Kürbis-Gewürz** unterrühren. Auch den im ersten Schritt vorbereiteten Zitronenabrieb dazugeben. Nun alles zusammen aufkochen und anhaltend mit einem Schneebesen umrühren, damit die Milch nicht anbrennt.
- 3 Den Milchreis dazugeben, sobald die Flüssigkeit kocht. Den Reis für etwa **30 Minuten** auf mittlerer Stufe garen lassen, dabei weiterhin regelmäßig umrühren. Als Nächstes die Hitzezufuhr auf das Minimum verringern und die Mascarpone zum Milchreis geben. Alles gut verrühren.
- 4 Nun ist Abschmecken angesagt: Der Saft der Zitrone verleiht dem Milchreis eine fruchtige Frische. Mit etwas Honig schmeckt der Milchreis süßer. Alternativen sind Dattelsüße oder Ahornsirup.
- 5 Schon ist der Milchreis fertig. Als warmes Gericht schmeckt er genauso gut wie abgekühlt, bei Zimmertemperatur oder aus dem Kühlschrank. Toppe deinen fertigen Milchreis mit Zutaten ganz nach deinem Geschmack!

Zutaten

400 ml Kokosmilch
600 ml Milch
200 ml Sahne
250 g Milchreis
2 EL Rohrzucker
2 EL Bourbon-Vanillezucker
2 TL Kürbis-Gewürz
1 Zitrone, unbehandelt
100 g Mascarpone oder Schmand
Honig

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.