



Milchreis im Ofenmeister

Zutaten:

- **für die Lily / kleinen Zaubermeister**
- 120 g Milchreis
- 30 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste oder Vanila, alternativ 1 Pck Vanillezucker
- 500 ml Milch, alternativ Mandelmilch ungezuckert

- **Für den Ofenmeister:**
- 240 g Milchreis
- 60 g Zucker
- 2 TL Vanillepaste oder Vanila, alternativ 1 Pck Vanillezucker
- 1 Liter Milch, alternativ Mandelmilch ungezuckert



Zubereitung:

- Alle Zutaten in den Ofenmeister oder kleinen Zaubermeister geben, die Milch angießen und mit dem Mix ´n Scraper gut verrühren.
- **Backofen vorheizen auf 220 °C Ober-/Unterhitze den Backrost wie immer im unteren Drittel**
- Den kleinen Zaubermeister / Ofenmeister **mit Deckel** in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 55 min. köcheln lassen.
- Nach Ende der Backzeit den Milchreis aus dem Ofen nehmen, umrühren und für weitere 15 min. ausquellen lassen, dabei bitte den Deckel auflegen! Nach der Hälfte der Zeit bitte noch einmal umrühren
- Vor dem Servieren nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen.
- **TIPPS**
Alternativ kann man den Milchreis auch mit Apfelkompott servieren. Das mache ich am liebsten in den Elfen: Unten Apfelkompott, darauf den Milchreis!

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>