



Milchreis

Du nimmst:

1 Liter Milch
eine halbe Vanilleschote

Die Vanilleschote schneidest du auf und kratzt das Vanille aus. Dieses ausgekratzte Vanille gibst du zur Milch. Dann kochst du die Milch auf, aber ACHTUNG: Pass auf, dass die Milch nicht überkocht!

Dann nimmst du:

2 Prisen Salz
150 Gramm Milchreis (Rundkornreis)

Beides gibst du in die Milch und rührst gut um. Nun lässt Du den Reis 30 bis 40 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Vergiss nicht, immer wieder umzurühren.

Zum Milchreis passt Zimtucker oder ein Kompott aus Äpfeln oder Zwetschgen.



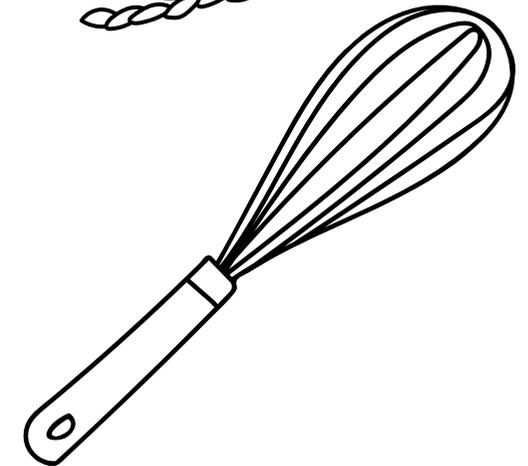
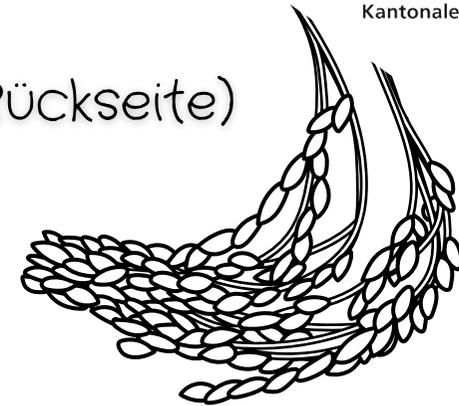
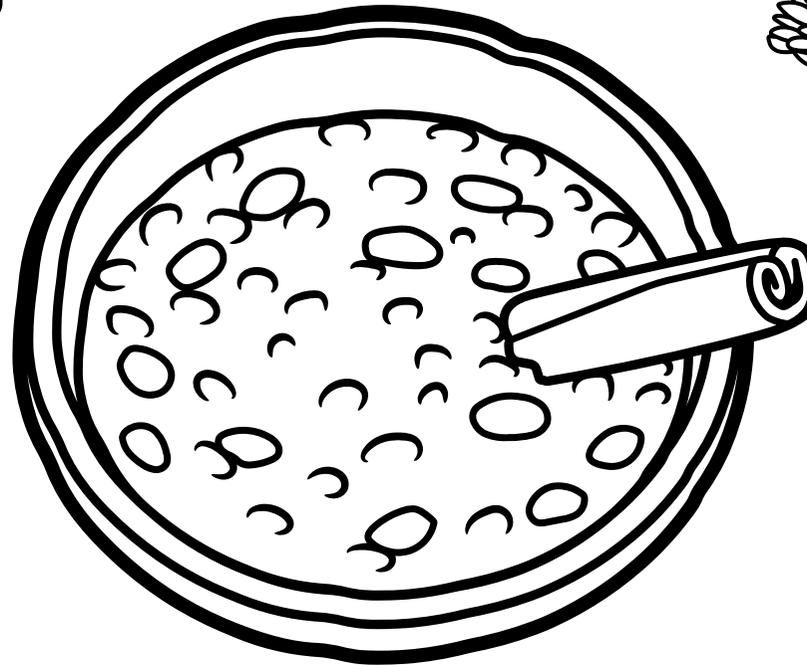


Milchreis



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

(Das Rezept findest du auf der Rückseite)



Fertig mit malen? Hol dir eine Belohnung in der Hofküche (Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Pro Kind eine Belohnung!)