Milchreis – aus dem Thermomix



Me
in neues, liebstes Küchengerät ist eingetroffen und ich mußte es gleich (ohne vorherige Einweisung !) mit etwas Unkompliziertem einweihen.

Zum Glück lag auch ein Buch mit Basisrezepten bei und so war schnell ein Grundrezept für eine große Schüssel „Soulfood“ gefunden.

Natürlich lassen sich die Thermomix-Rezepte auch auf herkömmlich Weise zubereiten. Aber so ist es unschlagbar komfortabel !!!

Da der Thermomix über eine integrierte Waage verfügt und die Zutaten direkt in den Mixtopf gefüllt und gewogen werden, sind auch die Flüssigkeitsangaben in Gramm angegeben.

Für ca. 4 Portionen :

1000 gr Milch

50 gr Zucker

1 Pä. Vanillezucker (oder Vanilleschote + ausgekratzes Mark)

1 Prise Salz

230 gr Milchreis

Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und ***8 Minuten/100°C/Stufe***

1 mit aufgesetztem Messbecher aufkochen lassen.

Den Milchreis zufügen und ***30 Minuten/90°C/Linkslauf/Stufe 1*** ohne Messbecher garen lassen.

Danach den Milchreis in eine Schüssel umfüllen und noch 15 Minuten ausquellen lassen.


www.kochen-basteln.de