

Milch REIZZ

ZUTATEN

- **75 g** Einkorn REIZZ
- **500 ml** Milch oder Milchalternative
- **10-20 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **30 g** Butter in Flöckchen

ZUBEREITUNG

- Die Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzen
- Den REIZZ einrühren
- Zucker und Salz zugeben
- 30-40 Minuten sanft köcheln lassen und zwischendurch umrühren
- 10 Minuten ruhen lassen
- Kalte Butter in Flöckchen unterrühren

TIPP 1

Füge in den letzten 10 Minuten der Kochzeit kleine Apfelstücke hinzu

TIPP 2

Zum Schluss Sahne unterrühren und nach Geschmack mit Zimt verfeinern

TIPP 3

Wenn du den Milchreis mit einer frischen, zitronigen Note magst, gib ein paar Zitronenzesten mit in die Milch

TIPP 4

Noch cremiger wird dein MilchREIZZ, wenn du nach dem Kochen ein Eigelb unterrührst und das Eiweiß zu Schnee geschlagen am Ende unterhebst

