

Brodie's Milchreis

Cremig, vanillig und einfach ehrlich, ein Klassiker zum Wohlfühlen

Zutaten für 4 große oder 6 kleinere Portionen:

- 1 Liter Vollmilch (3,5 %)
- 160 – 170 g Milchreis
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung in der Prep & Cook XL:

1. Vorbereiten:

- Universalmesser einsetzen.
- Milch, Milchreis und Vanillezucker in den Behälter geben.

2. Kochen:

- Deckel schließen, Messbecher offen lassen, damit nichts überkocht.
- Manuell einstellen: 90 °C | Stufe 3 | 60 Minuten.

3. Nachgaren:

- Nach Ablauf kurz durchrühren und 5 – 10 Minuten ruhen lassen, damit der Milchreis anzieht.

4. Servieren:

- In Schälchen füllen und nach Belieben mit Zimt-Zucker, Apfelmark oder warmen Heidelbeeren servieren.

Tipp von mir, Brodie-Style:

Ich mag ihn am liebsten zart, vanillig und mit genau dem richtigen Biss, nicht zu pampig, nicht zu körnig.