



Milchreis mit Kirschen

Vor- und Zubereitung: ca. **50 Min.**

„Heisse Kirschen auf Milchreis als Frühstück oder warmes Dessert“

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g **Rundkornreis**
- 1 L **Milch**
- 1 dl **Wasser**
- 1 **Vanilleschote**
- 3 - 4 EL **Zucker**
- 200 g **Kirschen**
- 2 EL **Zimtzucker**

Zubereitung:

1. Den Reis waschen, dann mit 1 L Milch und 1 dl Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze für ca. eine halbe Stunde weiterköcheln und gelegentlich umrühren.
2. In der Zwischenzeit die Kirschen entkernen und auf einer Gussplatte für ca. 10 Minuten grillieren.
3. Mit dem Inneren einer Vanilleschote und 3 - 4 Esslöffel Zucker den Milchreis würzen und die heissen Kirschen darauf verteilen. Nach Belieben etwas Zimtzucker darüber streuen und warm servieren.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Hochglanz emaillierte Gussplatte
NAPOLEON
N° art. 560133



Suppentopf mit Deckel Ø 24cm
Swiss Diamond
N° art. 89161240

Bon Appetito!
Giàna

