



Bild: istockphoto / kajakiki

## Zutaten

### Für 4 Personen

- 1 Liter fettarme Milch
- 150 g Milchreis-Reis
- 1 Esslöffel Xucker
- 1 Teelöffel Vanille
- 1 Handvoll Rosinen
- 50 ml Rum
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- Etwas Zimt

## Verarbeitungsschritte

Die Rosinen in Rum marinieren und mit ein wenig Wasser wärmen.

Die Milch in einem anderen Topf kochen, die Vanille der Milch hinzufügen.

Sobald die Milch kocht, den Reis dazu geben, die Temperatur senken und den Topf auf dem Herd lassen, bis der Reis kocht (ca. 30 min).

Die Reismischung nicht aus den Augen lassen: Der Reis sollte weich sein, aber nicht klebrig.

Wenn der Reis ebenfalls gekocht ist, den Xucker, die marinierten Rosinen und die gemahlene Nüsse hinzufügen.

Den Milchreis in 4 kleine Töpfe oder kleine Backformen gießen und mit Zimt dekorieren.

**Tipp:** Ein wenig gemahlene Nüsse und Zimt übrig lassen, um sie auf den fertigen Milchreis zu streuen.

**Und nun: Guten Appetit!**