



Milchreis

Für 2 Personen

4 dl Milch mit **4 dl Wasser** und **2 Prisen Salz** aufkochen. Hitze reduzieren, **Milchreismix** begeben, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln.

Haltbarkeit Milchreismix: ca. 2 Monate
Portion: 395 kcal, F 16 g, Kh 55 g, E 12 g



GESCHENK ZUM ESSEN

Milchreismix

🕒 5 Min.  glutenfrei

Für ein Einmachglas von ca. 4 dl

- | | |
|---|--|
| 150 g Rundkornreis (z. B. Camolino) | Reis mit Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen, in das Glas füllen. Pistazien und Mandeln grob hacken, mit den Cranberrys auf dem Reis verteilen. Milchreis-Rezept (siehe Bild) auf eine Etikette schreiben, diese mit einem Geschenkband am Glas festmachen. |
| ½ EL Zucker | |
| 1 Päckli Vanillezucker | |
| ½ TL Zimt | |
| 50 g ungesalzene geschälte Pistazien | |
| 50 g Mandeln | |
| 50 g getrocknete Cranberrys | |

Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Glutenfrei
Nr. 10/2019
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch