

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Birnenmilchreis

Zutaten für 4 Personen:	
1000 ml fettarme Milch	1 Zitrone
200 g Milchreis	250 g Vanille-Joghurt
3 EL Zucker	Zimt zum Bestäuben
2 Birnen	

Zubereitung:

Milch aufkochen.

Reis dazugeben und bei kleiner Hitze 20 Minuten quellen lassen. Zucker unterrühren.

Birnen in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Milchreis und Joghurt abwechselnd in eine Schüssel schichten, mit den Birnenstücken bestreuen. Mit Zimt bestäuben.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer