



Milchreis mit Beeren und Studentenfutter Extra

ZUTATEN

Für den Milchreis:

- 125 g Milchreis (Rundkornreis)
- 500 ml Milch (Vollmilch oder eine Hafer-Alternative passen super)
- 1 EL Zucker oder Agavendicksaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanille (Mark oder Extrakt)

Das Topping:

- 1 Handvoll Lorenz Studentenfutter EXTRA (mit Schoko-Flakes)
- Frische Beeren (Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
- Etwas Zimt



Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem Zucker, der Prise Salz und der Vanille in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den Milchreis einrühren und die Hitze sofort auf die niedrigste Stufe reduzieren. Den Reis bei geschlossenem Deckel ca. 25 bis 30 Minuten sanft quellen lassen, dabei regelmäßig umrühren, um ein Anbrennen am Topfboden zu verhindern. Wenn der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat und eine cremige Konsistenz aufweist, den Topf vom Herd nehmen und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Den fertigen Milchreis in Schalen füllen und mit den frischen Beeren belegen. Zum Abschluss das Lorenz Studentenfutter EXTRA großzügig als Topping darübergeben, sodass die Schoko-Flakes durch die Resthitze leicht anschmelzen. Mit einer Prise Zimt bestreuen und servieren.