

Milchreis in der Multifunktionspfanne

Für 10 Portionen

Zutaten

	Menge	Einheit
Milch	2.5	l
Rundkornreis	0.625	kg
Zucker	0.2	kg
Vanillezucker	1	Beutel
Vanillestange	1	Stange
Zitronen oder Orangenabrieb	nach	Geschmack
Für die Garnitur:		
Zimtzucker, zerlassene Butter oder		
Früchtekompott z.B Kirschen oder		
Apfel		



Zubereitung

1. Füllen Sie die Milch in den Apparat, wählen Sie die Kochprogramme und starten Sie das Kochprogramm „*Milch erhitzen“. Erhitzen Sie die Milch unter gelegentlichem Umrühren und mit geschlossenem Deckel.
2. Nach Ablauf des Kochprogrammes wählen Sie das Kochprogramm „*Milchreis kochen“ und starten Sie dieses.
3. Das „*Milchreis kochen“ Programm beinhaltet 3 verschiedene Kochschritte.
4. Im 1. Schritt muss die Milch aufstossen und der Reis eingerührt werden. Lassen Sie den Reis einmal aufkochen. Sie können jederzeit Temperaturen und Kochzeiten ändern.
5. Im 2. Schritt muss der Reis nur noch ziehen. Ab diesem Schritt verwenden wir unsere Optitherm Funktion. Optitherm verhindert das Starke an- oder einbrennen von stärkehaltigen Produkten.
6. Im 3. Schritt lassen Sie den Reis noch ausquellen und würzen Sie den Milchreis zum Schluss.
7. Anrichten und Servieren

