

MILCHREIS  
CREMIG



FÜR 4 PERSONEN

## FÜR DAS GRUNDREZEPT

Rundkornreis ..... 100 g  
Milch ..... 500 ml  
Zucker ..... 40 g

## FÜR DIE ENGLISCHE CREME

Eigelb ..... 2  
Zucker ..... 20 g  
Milch ..... 100 ml  
Flüssige Sahne ..... 100 ml  
Tahiti-Vanilleschote von **NOROHY** ..... 1 Schote



## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Englische Creme **zubereiten**. Das Eigelb und den Zucker schnell in einer Schüssel **vermischen**. Milch, Sahne und die aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote in einem Topf **erhitzen**.

Sobald die Mischung heiß ist, nach und nach unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Masse **gießen**.

Das Ganze in den Kochtopf **umfüllen** und die Creme bei schwacher Hitze unter ständigem **Rühren** mit einem Teigschaber **erhitzen**, bis die Creme eindickt und den Löffelrücken überzieht (oder das Kochthermometer 85°C anzeigt). Die Creme in eine Schüssel **gießen** und **abkühlen lassen**.

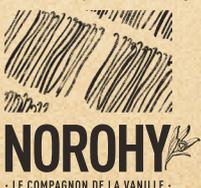
Den Milchreis **aufkochen**. Die Milch in einem großen Topf zum Kochen **bringen**. Reis und Zucker **hinzugeben**.

Bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren ungefähr 20 Minuten **kochen lassen**, bis der Reis zart ist. **Abkühlen lassen** und Englische Creme **hinzufügen**.

Lauwarm oder kalt **servieren**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:  
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb  
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:  
Agentur **CRU**.