Rezept Süßer Kokosmilchreis

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Süße Leckerei für warme Tage
- Schmeckt Klein und Groß
- Gelingt leicht

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

150 g	Milchreis **(Eigenbeschaffung)**
300 ml	Kokosmilch **(Eigenbeschaffung)**
350 g oder **350 ml**	destilliertes Wasser **(Eigenbeschaffung)**
	Zucker, 3 EL **(Eigenbeschaffung)**
0 g oder **0 TL**	Salz, 1 TL **(Eigenbeschaffung)**

2. Schritt

100 ml	Kokosmilch **(Eigenbeschaffung)**
1	Mango **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Milchreis etwa 10 Minuten in heißem Wasser einweichen. Parallel dazu 300 ml Kokosnussmilch mit 350ml Wasser, dem Zucker und Salz erwärmen.
2. Die Milchmischung soll nicht kochen.
3. Reis nach der Einweichzeit zu der erhitzten Milchmischung geben und umrühren. Nun auf kleiner Stufe etwa 25-30 Minuten köcheln lassen bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat. Zwischendurch umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden festklebt.
4. Milchreis zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Nach etwa 30 Minuten wird die übrige Kokosmilch untergemengt. Mango schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf dem Milchreis anrichten.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100274
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	300 g
Package Amount	0.000000

Preise

1. Schritt

Salz, 1 g	CHF 0.00
Zucker	CHF 0.00
stilles Wasser	CHF 0.00
Kokosmilch	CHF 0.00
Milchreis, 1 g	CHF 0.00

2. Schritt

	Mango	CHF 0.00
	Kokosmilch	CHF 0.00