



## Benötigte Zutaten

2 Tassen **Premium Alpenmilch**

1 Tasse Rundkornreis

1 Tasse Wasser

1 EL Vanillezucker

1 EL **Premium Teebutter**

Heidelbeer-Topping

250 g Heidelbeeren

175 g **Premium Topfen**

Minze

Zucker

Erdbeer-Topping

250 g Erdbeeren

1 EL Zucker

Apfel-Topping

1 Apfel

Zitronensaft

125 ml Wasser

1 EL Zucker

1 TL Zimt

## Milchreis – auch vegan möglich

In der Fernsehgartenküche bei Iris Köck geht es dieses Mal um ein Gericht, das fast ein bisschen in Vergessenheit geraten ist – und das, obwohl es sich ganz unterschiedlich verfeinern lässt und auch für die vegane Küche passt: der Milchreis.

### Anleitung

1. Reis mit Flüssigkeit und Zucker zum Kochen bringen. Dann den Herd auf niedrige Stufe stellen und den Reis weichkochen lassen. Aber Vorsicht: Immer wieder umrühren – denn Milchreis brennt leicht an.
2. Für das Heidelbeertopping Heidelbeeren, Zucker und Minzblättchen pürieren. Den Topfen zum noch lauwarmen Milchreis geben, gut mischen und mit dem Topping servieren.
3. Für die Erdbeervariante die Erdbeeren mit Zucker pürieren und schichtweise mit dem Milchreis in Gläser füllen.
4. Für die Apfelvariante Äpfel in Stücke schneiden und mit Wasser, Zitronensaft, Zimt und Zucker in einem Topf weich kochen. Mit dem Milchreis als Topping servieren.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**

*SalzburgMilch*

