

Buttermilchreis mit Kirschen

Zutaten | 4 Portionen

100 g	Milchreis
400 ml	Milch
300 ml	Buttermilch
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
½ TL	Zitronenabrieb
2 EL	Honig
1 Prise	Salz
400 g	Kirschen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Die Milch in einen Topf geben, den Milchreis, Salz und Bourbon-Vanillezucker dazugeben und alles unter Rühren zum Kochen bringen.
- Milchreis kurz aufkochen lassen, danach die Hitze reduzieren und den Milchreis bei schwacher Temperatur etwa 15 Minuten zugedeckt weiter köcheln lassen. Während dieser Zeit immer wieder umrühren, damit er nicht ansetzt.
- Buttermilch dazu geben, nochmals kurz aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Buttermilchreis 10 Minuten mit geschlossenem Deckel ausquellen lassen.
- Kirschen waschen, halbieren und entsteinen.
- Milchreis mit Kirschen abwechseln in ein Glas Schichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 306 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
201 kcal	4,8 g	31,8 g	7,69 g	237 mg