

# Milchreis

## Kochen



Du brauchst:



75 g Milchreis  
350 ml Milch  
Obst  
Zimt/Zucker, Zucker

Tipp: Verwende verschiedene Obstsorten. So kannst du verschiedene Farbverläufe erstellen.

Teigschaber  
Pürierstab  
Topf  
Schneebeesen  
Gläser  
Schüssel



 Bitte lasse dir von einer Aufsichtsperson helfen!



1. Milch und Milchreis in einen Kochtopf geben, auf den Herd stellen und erwärmen.

2. Dabei immer wieder umrühren. Sobald die Milch kocht, den Herd auf eine niedrige Stufe stellen, den Deckel aufsetzen und 30 Minuten ziehen lassen.



3. Wenn der Milchreis dann fertig ist, kannst du ihn in Gläser füllen, bis diese ungefähr halb voll sind.

4. Das Obst waschen und mit einem Pürierstab pürieren. Oder nimm fertiges Fruchtpüree.



5. Ein wenig des pürierten Obst mit dem restlichen Milchreis vermischen und dann auch in das Glas füllen.

6. Das restliche pürierte Obst oben in das Glas füllen und nach Belieben verzieren.



## Guten Appetit!

Tipp: Am besten schmeckt es an einem heißen Sommertag frisch aus dem Kühlschrank.

Falls es dir nicht süß genug ist, kannst du dir etwas Zucker darüber streuen. Oder wie schmecken dir Schokostreusel dazu?

Bevor du diese Aktion machst, bitte deine Erziehungsberechtigten um Erlaubnis!

