



## Sahne-Milchreis mit Pflaumenkompott **1,00 €**

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 l Milch • 250 g Milchreis
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 EL Zucker • 1 Glas (720 ml) Pflaumen
- 1 EL Speisestärke • 1 TL gemahlener Zimt
- 200 g Schlagsahne

1. Milch, Reis, Vanillin-Zucker und 1 EL Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten quellen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Pflaumen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und in einem Topf aufkochen. Stärke und 2-3 EL kaltes Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Pflaumen unterheben.
3. Zimt und 3 EL Zucker mischen. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Milchreis vom Herd nehmen. Sahne unterheben. Milchreis und Kompott in Schalen anrichten. Mit Zimt-Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Pro Portion: ca. 710 kcal

E 14 g, F 21 g, KH 109 g