



BALDINI
BY TAOASIS



KOKOSMILCHREIS

ROSE - ZIMT

Rezepte mit Baldini Bio-Aromen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen, Getränken und Räumen

KOKOSMILCHREIS

ROSE - ZIMT

ZUTATEN

- 200g Milchreis
- 400ml Kokosmilch (1 Dose)
- 400ml Reismilch
- 60-80g Rohrzucker
- 3 Tr. Rose Bio-Aroma
- 1 Tr. Zimt Bio-Aroma
(oder 2-3 Msp. Zimt)

ZUBEREITUNG

In einen kleinen Topf Milchreis mit Kokosmilch und Reismilch geben, mit einem Löffel umrühren und zum Kochen bringen. Dann ca. 25–30 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei immer wieder prüfen, ob die Flüssigkeit noch ausreicht, damit nichts anbrennt, sonst etwas mehr Reismilch verwenden. Wenn der Reis gar ist, Zucker und die Aromen hinzufügen und abschmecken.

Vorsicht beim Dosieren des Zimt-Öls. Das Öl am besten über einen Löffel tropfen lassen, damit es nicht zu stark ist!

Den Milchreis in Gläschen füllen, abkühlen lassen und dann kalt stellen.

Vor dem Servieren mit einer Prise Zimt – Zucker bestreuen.

TIPP

Hierzu passt auch hervorragend Apfelmus!
Ergibt 6 Desserts



Art.Nr. 14106420 Art.Nr. 14106397