

Kokos-Milch-Reis

Zutaten:	5 Portionen	30 Portionen
Reis	100 g	600 g
Wasser	200 ml	1,2 Liter
Salz	1 Prise	3 Prisen
Milch	120 ml	0,72 Liter
Kokosmilch	120 ml	0,72 Liter
Zucker (brauner Rohrzucker)	40 g	240 g
Vanille-Paste	½ TL	3 TL
Zimtstangen	1 dünnes Stück	3 - 4 Stück
Zitronenschalenabrieb	ca. 2 - 3 g	12 - 18 g
Zimtpulver	ca. 5 g	30 g

Reis und Wasser mit dem Salz in einen Topf geben und zudeckt nach Vorschrift kochen. Während der Reis kocht, in einem anderen Topf die Kokosmilch und Milch mit den Zimtstangen und Zucker erhitzen und etwas köcheln lassen – rühren!

Wenn der Reis weich ist, diese Milch dazu geben. Schale von der Zitrone zusammen mit der Kokosmilch zum Reis geben. Jetzt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Umrühren nicht vergessen! Topf vom Herd nehmen. Die Zimtstangen entfernen, die Vanillepaste und die Hälfte vom Zimt zugeben und umrühren.

Nun das Dessert in kleinen Portionen abfüllen und vor dem servieren mit Zimt bestreuen. Eventuell ein paar Rosinen, gehackte und geröstete Erdnüsse oder Ananasstücke, Mango bzw. Bananen dazu reichen.