

Milchreis

Ρυζόγαλο (*Risógaló*) für 8 Portionen

Risógaló (Milchreis) wird in vielen griechischen Familien regelmäßig zum Nachtisch oder als kleine Mahlzeit zwischendurch gegessen.

Einkaufsliste

125 g Milchreis
1 L + 125 ml Vollmilch
1 geh. EL Vanillepudding-Pulver
1 Btl. Vanillinzucker (8 g)
3 geh. EL (50 g) Zucker (meine Mutter nahm immer 125 g!!)
1 Prise Salz
Zimtpulver

Zubereitung

Der Reis wird mit 300 ml Wasser und einer Prise Salz unter gelegentl. Rühren bei mittlerer bis schwacher Hitze vorgekocht. Nach ca. 10 Min hat der Reis das Wasser praktisch aufgesogen. Man gibt nun 1 L Milch hinzu und kocht unter Rühren weitere 20 Minuten.

In der Zwischenzeit wird eine Mischung aus 125 ml Milch, 1 Vanillinzucker, 50 g Zucker und 1 geh. EL Puddingpulver hergestellt.

Wenn der Reis weich gekocht und gequollen ist gibt man die obige Mischung hinzu und kocht weitere 5 Minuten (brennt meist ein bisschen an!).

Man lässt etwas abkühlen und verteilt den Milchreis in flache Schälchen. Nach endgültigem Abkühlen streut man, je nach Geschmack, Zimtpulver drüber.

Schmeckt kalt und warm. Haltbarkeit: 2 Tage (im Kühlschrank).