



Kokos-Milchreis

Zutaten:

- 1 Liter Alpro Kokosdrink oder 1 Dose Kokosmilch und Rest normale Milch
- 230 g Milchreis (nicht waschen!)
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kokos- oder Holundersirup (alternativ 2 EL Zucker)
- 25 g Kokosraspeln
- 1 Dose Ananas (Abtropfgewicht 490 g)

Zubereitung:

Milch, Reis, Salz + Sirup für 35 Minuten bei geringer Hitze auf dem Herd köcheln lassen und immer mal wieder umrühren. Topf vom Herd nehmen, Kokosraspeln unterrühren und Milchreis noch 15 Minuten quellen lassen (er wird dabei noch fester und zieht Flüssigkeit). Ananas in feine Stücke schneiden, nochmals gut abtropfen lassen (Tipp: verwende hierfür die Salatschleuder) und unter den Milchreis rühren. Wer möchte kann nun noch Zucker oder Sirup zugeben und mit Früchten dekorieren. Der Milchreis schmeckt kalt am besten, rühre ggf. noch etwas Kokosdrink oder normale Kuhmilch unter, falls der Reis in kaltem Zustand zu sehr nachgedickt hat. (Wichtig: Keine frische Ananas verwenden, diese verträgt sich nicht mit Milchprodukte!)



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de