

# Kaiserreis

## Zutaten | 6 Portionen

500 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Zucker
100 g	Milchreis
4 Blatt	Gelatine
250 g	Sahne

Zubereitungszeit: 10 Min., Garzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Die Milch mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.
- Vanillezucker, Zucker und Milchreis dazugeben und 30 Min. bei schwacher Hitze ausquellen lassen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter Rühren zum Milchreis geben.
- Sahne steif schlagen und unterden ausgekühlten Milchreis heben.

## Tipp:

Den Milchreis abwechselnd mit Kompott, roter Grütze oder anderem Obst in eine Glasschüssel schichten und mit Früchten garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 152 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
281 kcal	16,3 g	27,9 g	5,59 g	135 mg