Milchreis aus dem Ofen

Zutaten | 4 Portionen

240g	Milchreis
1 L	Milch (3,8%)
150 ml	Schlagsahne
1 Prise	Salz
3-4 EL	Zucker
2 TL	Zimtzucker

Zubereitungszeit: 65 Min.

- Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Milchreis, Vollmilch, Sahne, Salz und Zucker in eine ofenfeste Form geben und gut verrühren. Die Form möglichst mit einem Deckel verschließen. Alternativ kann sie mit einer hitzebeständigen Abdeckung z.B. mit Alufolie abgedeckt werden.
- Den Milchreis etwa 60 Minuten im Ofen garen. Je nach Reissorte kann die Garzeit etwas variieren.
- Anschließend prüfen, ob der Reis weich und die Konsistenz cremig ist. Ist der Milchreis zu fest, etwas Milch unterrühren. Ist er noch zu flüssig, weitere 10 Minuten abgedeckt im ausgeschalteten Ofen ziehen lassen.
- Den Milchreis mit Zimtzucker bestreuen und warm servieren.

Tipp:

Frisches oder eingekochtes Obst passt gut zum Milchreis. Auch ein kleines Stück Butter sorgt für zusätzliche Cremigkeit.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
155 kcal	5,7 g	22 g	3,9 g	95 mg