



Kokos - Milchreis mit gebratener Vanille - Ananas

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Nicht nur für die Kinder, sahnig - fruchtig für jeden Tag

Zutaten

- 125 g Rundkornreis, abgespült
- 400 ml Kokosmilch
- 250 ml Milch
- 100 ml geschlagene Sahne
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Babyananas ohne Strunk, geschält, in halben Scheiben
- 2 El brauner Zucker
- Saft und Abrieb 1 Zitrone
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 50 ml Trauben - oder Apfelsaft
- 1 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit der Kokosmilch, dem Zucker und einer Prise Salz aufkochen und den Reis einlaufen lassen.

Schritt2

Ca. 25 min. weich köcheln lassen, dabei hin und wieder rühren.

Schritt3

Den Zitronensaft und Abrieb dazu geben, lauwarm abkühlen lassen, dann die geschlagene Sahne

unterheben.

Schritt4

Die Ananas in der Butter kräftig anbraten, den Zucker darüber streuen,

Schritt5

1 - 2 min. karamellisieren lassen.

Schritt6

Mit dem Zitronensaft und Trauben - oder Apfelsaft aufgießen, Vanillezucker dazu geben, 1 - 2 min. köcheln, reduzieren lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und die karamellierte Ananas darüber geben, lauwarm zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, für jeden tag, nicht nur für die Kinder, preiswert, raffiniert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokos-milchreis-mit-gebratener-vanille-ananas/>