

Zutaten

- 500 ml Milch
- Obst zum Arroz con Leche
- 100 g saisonales Obst (z.B. Beeren, Pflaumen, Äpfel, Ananas...)
- Zucker und Sherry

Dessert

Arroz con Leche

Entdecken Sie unser cremiges Arroz con Leche mit frischem Obst! Jetzt nachkochen und genießen. Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte!

So wird’s gemacht:

1. Mit einem Sparschäler die Schale der Zitrone und der Orange abschälen. Zusammen mit der Zimtstange und dem Zucker in der Milch aufkochen lassen. Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sobald der Reis andickt die Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich rühren.
2. Obst wenn nötig schälen oder waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Festes Obst, wie z.B. Pflaumen, Äpfel oder Ananas mit etwas Zucker und Sherry marinieren. 10 bis 15 Minuten vor Ende der Garzeit des Reises den Reis ein letztes Mal umrühren, die Obststücke auf den Reis geben und mit garen lassen.
3. Weiches Obst, wie z.B. Beeren, erst kurz vor dem Servieren marinieren und auf den fertigen Reis geben.