



Das Rezept habe ich diese Woche getestet, es ist keine eigene Idee,
einfach kopiert, ein bisschen angepasst.
Dann habe ich es Freunden zum Probieren gegeben, die keine Milchreispeisen mögen.
Ohne Ausnahme war die Begeisterung groß.
Wichtig hier sind die hochwertigen Zutaten.
Um Energie zu sparen (4 Stunden im Ofen! bei 90° C),
kann man etwas anderes gleichzeitig backen oder erwärmen.

Bon appétit!!!

TEURGOULE (MILCHREISSPEZIALITÄT AUS DER NORMANDIE)

- 80 g Rundkornreis (Milchreis)
- 1 EL Butter oder Kokosöl
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Prise Meersalz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 L Vollmilch oder Mandelmilch (zum Beispiel: natural von Provamel)

Den Backofen auf 200 ° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer feuerfesten Form (z.B. Römertopf oder Schmortopf aus Gusseisen) den Reis mit Butter, Zucker, Zimt, Salz und Lorbeerblatt mischen. Die Milch aufkochen, in die Form gießen und gut verrühren. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen, dann die Temperatur auf 90 ° C reduzieren und 4 Stunden sanft weitergaren.

Etwas erkalten lassen und mit Pfirsich- oder andere Obstkompott geniessen.