

ARROZ CON LECHE

Zutaten (4 Personen)

- 1 Tasse Reis (ungekocht)
- 3 Tassen Wasser
- 3 1/2 Tassen Milch
- 1/2 TL Salz
- 1 Stange [Zimt](#)
- 2 Eidotter, leicht geschlagen
- 3/4 Tasse Zucker
- 1/2 Tasse Rosinen
- 1/2 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL [Vanille](#)
- [Zimtpulver](#)

Zubereitung

Reis waschen und mit 3 Tassen Wasser langsam aufkochen. Salz und Zitronenschale dazugeben und weiterkochen bis der Reis weich und locker ist. Milch, Zucker und Zimtstange hinzufügen und so lange auf kleiner Flamme kochen, bis das ganze dick zu werden beginnt. Den Reis vom Feuer nehmen und Rosinen sowie Eidotter einrühren. Dann auf kleiner Hitze ca. 20-30 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren weiterköcheln lassen, bis den Reis cremig wird. Topf vom Feuer nehmen und Vanille hinzufügen. Den fertigen Reis in eine Schüssel geben und mit Zimt bestreut warm oder kalt servieren.

