



# Milchreis

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	25 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	ComhairSteamer V2000 ab 2021

mit Kokosmilch und Mango

## Milchreis

---

100 g schwarzer Reis (z. B. Venere-Reis)

150 ml Wasser

½ TL Vanillemark

100 ml Kokosmilch

50 g Kokosblütenzucker

1 EL Zitronensaft

## Anrichten

---

1 Mango

2 EL Schwarzbeeren

einige essbare Blüten

## Milchreis

---

Alle Zutaten bis einschließlich Kokosmilch in einer Porzellanform verrühren.

Auf einem Gitterrost mit Dämpfen 100 °C 1 Stunde lang garen.

Nach dem Garen Kokosblütenzucker und Zitronensaft dazugeben, mischen. Auskühlen lassen.

## Anrichten

---





Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.

Milchreis in Schalen anrichten, mit Mangowürfeln, Schwarzbeeren und essbaren Blüten garnieren.

## Garschritte

---

**Dämpfen 100 °C während 1 Std.**

## Tipps

---

Zucker erst nach dem Garen untermischen, sonst wird der Reis nicht gar.

## Zubehör

---

Porzellanform mit ca. 1 l Volumen

Gitterrost

