

# Latte Macchiato Milchreis

## Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$	Vanilleschote
500 ml	Milch
40 g	Zucker und etwas Zucker zum Bestreuen
1 Prise	Salz
1 EL	Instant-Espressopulver
65 g	Milchreis
100 g	Sahne
	Zimt zum Bestäuben

## Zubereitung:

Vanilleschoten der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Milch in einen Topf geben. Vanilleschoten und -mark, Zucker und Salz zugeben und aufkochen. Espressopulver einrühren. Reis zufügen und offen bei geringer Hitze ca. 25 min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Milchreis zugedeckt ca. 10 min. nachquellen lassen. Vanilleschoten entfernen, Milchreis in eine Schüssel füllen und ca. 30 min. abkühlen lassen. (am besten über Nacht)

Sahne steif schlagen und unter den lauwarmen (abgekühlten) Milchreis heben. Latte Macchiato Milchreis in Gläser füllen und ca. 30 min. kalt stellen. Vor dem Servieren mit etwas Zucker und Zimt bestreuen.

**Guten Appetit!**