Mëllechräis mat wäissem Schokla

(fir 4 Persounen)

Wat brauch ech?

- 300 g Räis
- 1 L Vollmëllech
- 100 g wäisse Schockela
- Botter
- Zocker
- Kanéil-Polver

Preparatioun

1. 50 g Botter an engem Dëppe schmëlzen.
2. Räis an d'Dëppe ginn.
3. Ongeféier 2 Iess Läffelen Zocker dobäi schëdden.
4. No an no d'Mëllech ënner réieren, bis dass de Räis dat Ganzt gesaugt huet.
5. Erëm Mëllech dobäi schëdden, bis dass de Räis d'Mëllech gesaugt huet.
6. No ongeféier 20 Minutten ass de Räiss mëll.
7. Mat Kanéil- Polver bestreeën.
8. Vum Feier huelen, e wéineg Botter an d'gebrachen Stecker wäisse Schockela dobäi ginn.
9. 5 Minutte mat zouenem Deckel roueg stoe loossen.

Foto:https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=milchreis&title=Special:Search&go=Go&uselang=en&searchToken=dcajn5j4otejblrn0obpua7vd#/media/File:Milchreis.jpg