

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Milchreis
18 REZEPTIDEEN

Es gibt bestimmt kein besseres Rezept für wohligen Milchreis, als von der Mama oder Großmutter - verstehen wir. Unsere lieben Foodblogger haben aber alles gegeben, um uns mit kreativen, originellen, sowie traditionellen Rezepten für den Reis-Klassiker zu beglücken. Von kalt bis warm, fruchtig bis süß - lass dich zu neuen Milchreis-Abenteuern inspirieren.

Milchreis mit heißen Kirschen

Beginnen wir mit einem traditionellen Rezept für den Klassiker: Milchreis mit heißen Kirschen. Saskia zeigt uns, wie kinderleicht es ist, dieses Wohlfühl-Rezept nachzukochen. Die heißen Kirschen passen perfekt zum warmen Milchreis und so bringt das Gericht schöne Kindheitserinnerungen zu Tage. [Zum Rezept](#)



Milchreis mit heißen Kirschen © Saskia in der Au | Foodlikers

Veganer Kokosmilchreis mit Kardamom und karamellisierten Zwetschgen

Dieses Rezept verzückt nicht nur unsere Augen, sondern auch unsere Geschmacksknospen! Christines veganer Kokosmilchreis ist schlichtweg zum Niederknien. Das Kardamom-Gewürz verleiht dem Ganzen eine würzig-süße Note und die karamellisierten Zwetschgen runden das Rezept wunderbar ab. Für alle Milchreis-Liebhaber ein absolutes Muss! [Zum Rezept](#)

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Veganer Kokosmilchreis mit Kardamom und karamellisierten Zwetschgen © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Veganer Kokosmilchreis mit Mangovariationen und Blaubeeren

Es geht direkt mit Kokosmilchreis weiter - diesmal mit einer fruchtig-frischen Variante. Corinna verwendet für ihr Rezept leckere Mango und serviert sie in Stückchen, zur Rose gedreht und in Sauce püriert. Somit schafft sie unterschiedliche Konsistenzen zum warmen Milchreis. Dazu gibt sie knackige Blaubeeren und Kokosraspeln. Einfach nur lecker! [Zum Rezept](#)



Veganer Kokosmilchreis mit Mango und Blaubeeren © Corinna Frei | Schüsselglück

Nordischer Milchreis mit gewürzter Orangensauce und Vanille

Gemütlichkeit beschreibt dieses leckere Gericht wohl am besten. Jörgs und Nadines Rezept für wohltuenden Milchreis beinhaltet einen wunderbaren Orangen-Sirup, der durch Speisestärke anstatt Mengen an Zucker reduziert wurde. Genieße dieses Gericht zum Frühstück oder an einem verregneten Nachmittag auf der Couch! [Zum Rezept](#)

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Nordischer Milchreis mit gewürzter Orangensauce & Vanille © Jörg Mayer & Nadine Horn | Eat this

Milchreis-Torte mit Bananen, Pekannüssen und Karamell

Noch kreativer geht Verena das Milchreis-Thema an. Ihre Torte mit frischen Bananen, Pekannüssen und Karamell-Überzug erfüllt alle Milchreis-Träume! Würzige Karamell-Kekse bilden den Tortenboden, Milchreis mit Bananensaft und Vanille sorgen für die cremige Füllung und die Nüsse für den nötigen Crunch. Ein absolutes Highlight! [Zum Rezept](#)



Milchreis-Torte mit Banane, Pekannüssen und Karamell © Vera Wohleben | Nicest Things

Dreierlei Milchreis

Michaela hat nicht eins, nicht zwei, sondern gleich drei Milchreis-Rezepte kreiert: Kurkuma-Orange, Nougat-Espresso sowie Chai-Haselnuss. So kannst du deinen Gästen mehrere Auswahlmöglichkeiten bieten. Das Beste daran? Die unterschiedlichen Varianten basieren alle auf dem klassischen Basis-Milchreis-Rezept und werden dann mit den verschiedenen Zutaten verfeinert. [Zum Rezept](#)

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Dreierlei Milchreis © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Milchreis-Pudding mit Cassis-Sauce

Für einen Hingucker sorgt ebenfalls Stephanie mit ihrem Milchreis-Pudding - eine sehr originelle Variante des Klassikers. Der Pudding muss ca. 4 Stunden im Kühlschrank stehen und wird daher kalt serviert. Darüber gießt du die fruchtig-saure Cassis-Sauce und fertig ist das Dessert, an dem sich Groß und Klein erfreuen werden.

[Zum Rezept](#)



Milchreis-Pudding mit Cassis-Sauce © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Kürbis-Milchreis

Verbindet man zwei unserer Lieblings-Komponenten miteinander, so erhält man Kürbis-Milchreis! Denise hat sich wieder etwas ganz besonderes einfallen lassen und eine unserer Lieblings-Zutaten mit dem Reis-Klassiker verbunden. Verfeinert mit Granatapfelkernen und Pekannüssen wird dieses Gericht zum wahren Schmaus!

[Zum Rezept](#)

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Cremiger Kürbis-Milchreis © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Kalorienarmer Kokosmilchreis

Haben wir da kalorienarm und Milchreis in einem Satz gehört? Dann, bitte her damit! Milchreis ist zwar ein absolutes Wohlfühlgericht, aber das hat gewöhnlich seinen Preis auf der Kalorienskala. Marsha benutzt 1 Liter Kokosdrink, anstatt Kuhmilch und Süßungsmittel als Zuckerersatz. Fertig zubereitet wird der kalorienreduzierte Milchreis noch mit süßer Mango abgerundet und kann (fast) ohne schlechtes Gewissen genossen werden. [Zum Rezept](#)



Kalorienarmer Kokosmilchreis © Marsha Silenzi | Eine Prise Lecker

Orientalischer Milchreis mit Datteln, Pistazien und Kardamom

Dieses Rezept ist ein echtes Highlight! Wie du weißt, lieben wir ja Neuinterpretationen von Klassikern und dieses ist ein komplett neuer Ansatz Milchreis zuzubereiten. Die Datteln verleihen dem Reis seine Cremigkeit, die Pistazien den leckeren Biss, Dattelsirup und Kardamom die nötige Süße. Kreativ und super lecker! Das werden wir definitiv nachkochen! [Zum Rezept](#)

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Orientalischer Milchreis mit Datteln, Pistazien und Kardamom © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Milchreis-Eis mit heißen Kirschen und Mandelkrokant

Wir haben ein Milchreis-Rezept für dich, das du sogar als Dessert zum diesjährigen Weihnachtsmenü servieren kannst! Und zwar handelt es sich um Milchreis-Eis - wie wunderbar hört sich das bitte an? Jens hat ein unglaubliches Rezept für eben jenes entwickelt und paart noch heiße Kirschen und selbstgemachtes Mandelkrokant zum Eis. Einfach zum Dahinschmelzen! [Zum Rezept](#)



Milchreis mit heißen Kirschen und Mandelkrokant © Jens Kleinschmidt | Gekleckert

Milchreis mit Zwetschgen-Kompott

Zwetschgen-Kompott ist immer eine gute Idee - besonders in Verbindung mit warmem Milchreis. Das hat sich Ines auch gedacht und dieses leckere Rezept mit uns geteilt. Die beiden Komponenten sind einfach ein unschlagbares Paar und immer wieder super lecker! [Zum Rezept](#)

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Milchreis mit Zwetschgenkompott © Ines Karlin | Münchner Küche

Vegane Milchreis-Torte mit Kokos

Eine Torte haben wir noch im Gepäck: Diesmal mit Kokos. Joanas Rezept dient zudem jenen, die nach einer bestimmten Diät leben. Denn, die Torte ist vegan, glutenfrei, Nussfrei und Allergiker-freundlich. Der Boden aus Kokosflocken und Datteln, der cremige Kokos-Milchreis, sowie die Himbeeren on Top machen dieses Gericht zu einem echten Leckerbissen. [Zum Rezept](#)



Vegane Milchreis-Torte mit Kokos © Joana Sonnhoff | Foodreich

Geröstete Pflaumen mit Kardamom-Milchreis

Der Kardamom-Milchreis der Foodistas ist ebenfalls wieder ein herrliches Gericht. Die im Ofen gerösteten Pflaumen haben ein einmaliges Vanille-Zimt-Aroma und eine cremige, Sirup-artige Konsistenz, die ideal zum leckeren Milchreis passt. Durch ein paar gehackte Pistazien wird das Gericht perfekt abgerundet. [Zum Rezept](#)

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Im Ofen geröstete Pflaumen mit Kardamom-Milchreis © Kathrin Klara Salzwedel | Foodistas

Milchreiskuchen mit Kirschkompott

Ein weiteres unschlagbares Team: Kirschen und Milchreis. Das weiß Hannah-Lena ebenso und überzeugt mit ihrem Rezept für Milchreiskuchen mit leckerem Kirschkompott. Du bist ein waschechter Milchreis-Fan? Dann solltest du dieses Rezept definitiv nachbacken! [Zum Rezept](#)



Milchreiskuchen © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Beeriger Milchreis

Warmer Milchreis mit Vanille und verschiedene rote Beeren sind für Anika echtes Soulfood - für uns auch! An kälteren Tagen tut die süße Mahlzeit einfach gut und schmeckt natürlich auch besonders lecker. Ihre Milchreis-Kreation geht einfach und schmeckt klasse - also los, nachmachen! [Zum Rezept](#)

Liebling aus Kindertagen: 18 Rezepte mit Milchreis



Beeriger Milchreis © Anika Lauenert | Nikes Herz tanzt

Milchreis mit Eierlikör

Ein Milchreis-Rezept speziell für Erwachsene ist doch auch zur Abwechslung mal nichts Schlechtes, oder? Ines fügt ihrem Milchreis selbstgemachten Eierlikör mit dunklem Rum und ein fruchtiges Rhabarber-Kompott hinzu. Ein super leckeres Dessert. [Zum Rezept](#)



Milchreis mit Eierlikör © Julia Weigl | Delicious Stories

Weihnachtliche Milchreismousse mit Obst aus dem Rumtopf

Für süße Köstlichkeiten ist immer Platz! Diese luftige Milchreismousse garniert mit eingelegten Früchten lässt Weihnachtsgefühle aufkommen. Sie rundet jedes Festmahl wunderbar ab und schmeckt einfach himmlisch! [Zum Rezept](#)



Weihnachtliche Milchreismousse mit Obst aus dem Rumtopf