

Reispudding mit Vanillegewürz - Rezept von EASIYO

Milchreis mal anders: Entdecke mit EASIYO eine besonders würzige Variante mit Anis und Vanillejoghurt. Dieser köstliche Nachtisch kombiniert winterliche Aromen, die nicht nur die Seele wärmen.

Prep Time: 10 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 100 g mittelkörniger Reis
- 4 Sternanis
- 60 g Honig
- eine Prise Salz
- 700 ml Milch
- 120 g EASIYO Vanillejoghurt

Zubereitung

Schritt 1

Reis, Sternanis, Honig und Salz in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit Milch bedecken und leicht aufkochen lassen.

Schritt 2

Die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Sobald die Mischung dick und cremig ist, vom Herd nehmen und den Joghurt unterrühren.

Schritt 4

Vor dem Servieren den Sternanis entfernen und mit etwas Honig und Zimt bestreuen.

Genussfreunde aufgepasst

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker

[Shop These Offers](#)

EASIYO Joghurtbereiter
mit Behälter für 1kg
selbstgemachten Joghurt
€ 29,99



EASIYO Joghurtpulver 10
Beutel für 10kg frischen
Joghurt inkl. Rezeptbuch
€ 39,99
€ 19,23 /1 kg



EASIYO Joghurtpulver für
10kg Joghurt Griech. Art
Kokos mit Kokosflocken
€ 49,99
€ 20,83 /1 kg



EASIYO Joghurt
Beutel für 6kg frischen
Joghurt 3 Desserts
€ 29,99
€ 21,73 /1 kg