

Küchenchef Albert empfiehlt:  
**Vanille-Milchreis**

**Zutaten für 10 Personen:**

- 1 kg Milchreis
- 4 l Milch 3,5 %
- 200 g Zucker
- 5 g Sole-Salz Bourbonvanille



**Kochen mit Sole-Salz Bourbonvanille:**

**Vanille-Milchreis**



Mehr Informationen zu den Solium-Produkten über den QR-Code oder auf:

[www.wesertherme.de](http://www.wesertherme.de)

**Zubereitung:**

Den Milchreis mit der Milch und dem Zucker und **Sole-Salz Bourbonvanille** in einen Topf geben und auf den Herd zum Kochen bringen. Temperatur auf klein stellen und langsam kochen lassen bis der Milchreis langsam sämig wird.

Schmeckt am besten mit abgebundenen Sauerkirschen oder Zucker und Zimt bestreut.

Übrigens **Sole-Salz Bourbonvanille** eignet sich hervorragend als Zutat für Streusel auf Blechkuchen oder bei jedem anderen Gebäck.

Ihr Team der Weser-Therme wünscht guten Appetit!

© Bad Karlshafen GmbH



**Solium Sole-Salz  
Bourbonvanille**

