

# Urner Nytläriis

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Reis:

- 1 l Milch
- 1 ½ dl Rahm
- 1 TL Salz
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
- 250 g Risottoreis
- 25 g Butter

### Dekoration:

- Zucker oder Zimtzucker
- 200 g Zwetschgenkompott

## 1 Reis:

Milch, Rahm, Salz und Finesse in eine grosse Pfanne geben und aufkochen. Den Reis begeben und nochmals kurz aufkochen.

Die Pfanne vom Herd nehmen, zudecken und mindestens 3 Stunden stehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Butter begeben und nochmals aufkochen.

## 2 Dekoration:

Das Nytläriis in Teller oder Schalen portionieren, mit Zucker, Zimtzucker und Fruchtkompott dekorieren und noch heiss servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nytläriis kann auch statt mit Zucker mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt werden.
- [Eingekochte Zimt-Pflaumen](#) oder [Birnen-Zwetschgen-Kompott mit Zimt](#) passen herrlich dazu.