



## Anhänger und Etiketten

Einfach auf etwas dickerem Papier ausdrucken, ausschneiden und ankleben oder mit einer Schnur oder einem Band am Geschenk befestigen.

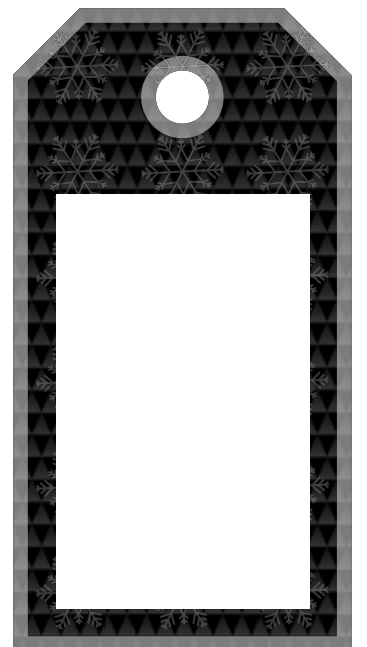
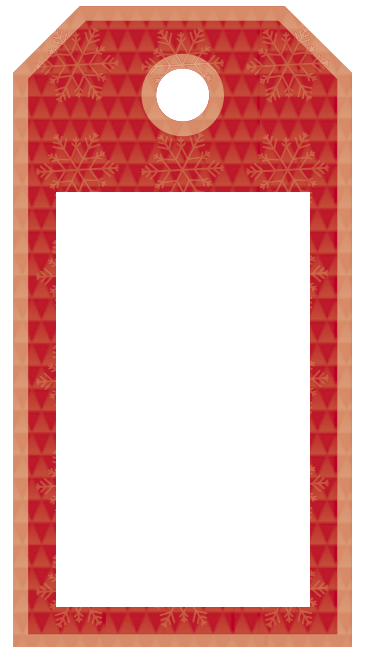


**Einzeln** oder als **Vorder- und Rückseite**



**Innen- und Aussenseite zusammenkleben**











# Reis MILCH

## Milchreis-Rezept

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.  
Für 4 Personen

**8 dl Milchwasser**  
(½ Milch / ½ Wasser)  
oder Milch

**1 Milchreismix**

**2 Prisen Salz**

Milchwasser und Milchreismix mit Salz unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Vanillestängel und Zimtstange entfernen, auf Teller verteilen. Zimtzucker darüberstreuen.

**Portion:** 271 kcal, F 4 g, Kh 52 g, E 6 g

# Reis MILCH

## Milchreis-Rezept

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.  
Für 4 Personen

**8 dl Milchwasser**  
(½ Milch / ½ Wasser)  
oder Milch

**1 Milchreismix**

**2 Prisen Salz**

Milchwasser und Milchreismix mit Salz unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Vanillestängel und Zimtstange entfernen, auf Teller verteilen. Zimtzucker darüberstreuen.

**Portion:** 271 kcal, F 4 g, Kh 52 g, E 6 g

# Reis MILCH

## Milchreis-Rezept

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.  
Für 4 Personen

**8 dl Milchwasser**  
(½ Milch / ½ Wasser)  
oder Milch

**1 Milchreismix**

**2 Prisen Salz**

Milchwasser und Milchreismix mit Salz unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Vanillestängel und Zimtstange entfernen, auf Teller verteilen. Zimtzucker darüberstreuen.

**Portion:** 271 kcal, F 4 g, Kh 52 g, E 6 g

# Reis MILCH

## Milchreis-Rezept

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.  
Für 4 Personen

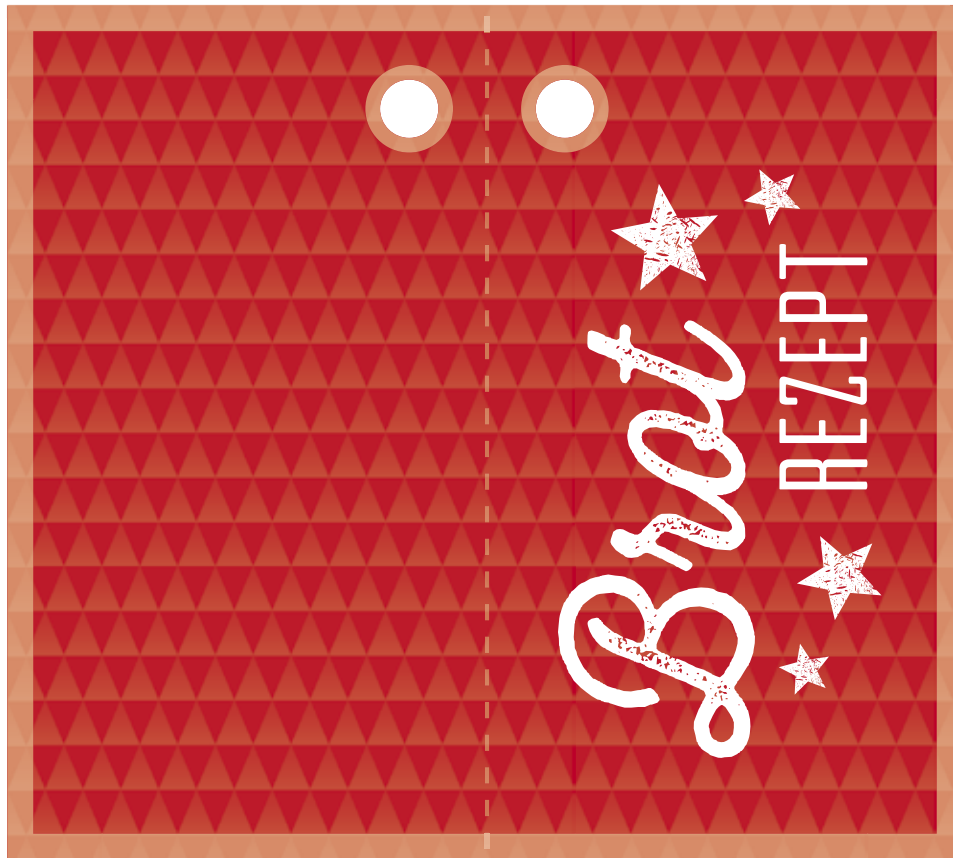
**8 dl Milchwasser**  
(½ Milch / ½ Wasser)  
oder Milch

**1 Milchreismix**

**2 Prisen Salz**

Milchwasser und Milchreismix mit Salz unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 20 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Vanillestängel und Zimtstange entfernen, auf Teller verteilen. Zimtzucker darüberstreuen.

**Portion:** 271 kcal, F 4 g, Kh 52 g, E 6 g



**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.  
**Aufgehen lassen:** ca. 2 Std.  
**Backen:** ca. 50 Min.

---

**1 Brotmix**  
**½ EL Salz**  
**¾ dl Wasser**, lauwarm  
**2 EL Olivenöl**

---

**1** — Brotmix und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1¾ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2** — Teig mit bemehlten Händen zu einem runden Brot formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen, nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen. Brot mit wenig Mehl bestäuben, mit einem Messer kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden. Ein ofenfestes Förmchen mit Wasser füllen, auf das Blech stellen.

**3 — Backen:** ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren, Brot ca. 40 Min. fertig backen.

**Tipp:** Brot schmeckt frisch am besten.

**100g Brot:** 374 kcal, F 17 g, Kh 44 g, E 13 g





**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.  
**Aufgehen lassen:** ca. 2 Std.  
**Backen:** ca. 50 Min.

---

**1 Brotmix**  
**½ EL Salz**  
**¾ dl Wasser**, lauwarm  
**2 EL Olivenöl**

---

**1** — Brotmix und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1¾ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2** — Teig mit bemehlten Händen zu einem runden Brot formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen, nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen. Brot mit wenig Mehl bestäuben, mit einem Messer kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden. Ein ofenfestes Förmchen mit Wasser füllen, auf das Blech stellen.

**3 — Backen:** ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren, Brot ca. 40 Min. fertig backen.

**Tipp:** Brot schmeckt frisch am besten.

**100g Brot:** 374 kcal, F 17 g, Kh 44 g, E 13 g



**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.  
**Aufgehen lassen:** ca. 2 Std.  
**Backen:** ca. 50 Min.

---

**1 Brotmix**  
**½ EL Salz**  
**¾ dl Wasser**, lauwarm  
**2 EL Olivenöl**

---

**1** — Brotmix und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1¾ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**2** — Teig mit bemehlten Händen zu einem runden Brot formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen, nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen. Brot mit wenig Mehl bestäuben, mit einem Messer kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden. Ein ofenfestes Förmchen mit Wasser füllen, auf das Blech stellen.

**3 — Backen:** ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren, Brot ca. 40 Min. fertig backen.

**Tipp:** Brot schmeckt frisch am besten.

**100g Brot:** 374 kcal, F 17 g, Kh 44 g, E 13 g