

# Risengrød med kannelsukker

16 dl. Vand  
1200 g. grødris  
8 l. sødmælk



Tænd op i komfuret.

Kog risengryn og vand til vandet er (næsten) opsuget af risen / fordampet. Tilsæt mælk og lad grøden koge op under omrøring. Pas på, det ikke brænder på eller koger over! Lad grøden koge færdig i høgassen.

## Kannelsukker

3 – 4 stykker hel kanel  
2 dl. Sukker

Stød kanelen i morteren og bland med sukker.