



MILCHREIS MIT IN BRAUNEM ZUCKER KANDIERTEN ÄPFELN

Zutaten für 4 Personen:

- ½ l Vollmilch
- 125 g Rundkornreis
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Äpfel
- 30 g Butter
- 60 g braunen Zucker
- 1 Suppenlöffel Honig
- 1 Messerspitze Zimt
- ½ l flüssige Sahne

Vorbereitungszeit: 30 min

Zubereitungszeit: 20 min

Zuberietung:

- Den Reis durch einmaliges, kurzes Aufkochen in einem Topf Wasser blanchieren, dann abgießen und abtropfen lassen.
- Die Milch zum Kochen bringen, dann den Reis und die Prise Sals hineingeben. Auf kleine Flamme köcheln lassen und regelmäßig umrühren. Die Kochzeit beträgt etwa 20 Minuten.
- Den Zucker hinzugeben, sobald der Reis gekocht ist. Abkühlen lassen.
- Die Sahne ohne Zucker steif schlagen, davon die Hälfte unter den Reis ziehen, um ihm eine cremige Konsistenz zu verleihen.
- Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Apfelwürfel darin lebhaft anbraten, braunen Zucker und Honig hinzufügen. Vom Herd nehmen.
- Den Reis in die Schälchen füllen, darüber die Äpfel verteilen. Den Abschluss bildet ein hauch mit Zimt versetzte Sahne.
- Gut gekühlt servieren.

Eine kleine Variante: die gerade aus der Pfanne kommenden Äpfel auf einem gut gekühlten Reis anrichten, der Kontrast der Temperaturen ist ausgesprochen angenehm.