

Milchreis



Zutaten für 4 Personen:

100 g Zucker

2 Zimtstangen

200 ml Apfelsaft

200 ml Milch

200 g Milchreis

2 TL Zimtpulver

1 Apfel

100 ml Sahne

1 Limone (Abrieb)

50 g Aprikosen aus der Dose

1 Frischer Pfirsich

Zubereitung:

Die Hälfte des Zuckers in einen vorgeheizten Topf geben, dazu 2 Zimtstangen geben und nachdem der Zucker karamellisiert ist mit der Hälfte des Apfelsafts und Milch ablöschen. Danach den Reis dazugeben, mit Zimtpulver verfeinern und alles köcheln lassen.

Den Rest vom Zucker in einer vorgeheizten Pfanne schmelzen lassen und mit Apfelsaft abgießen. Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und zu dem Karamellsud geben.

Sahne zum Milchreis hinzugeben und mit einkochen lassen. Mit dem Abrieb einer Limone den Milchreis verfeinern.

Milchreis auf einem Teller anrichten und mit den Aprikosen, dem geschnittenen Pfirsich sowie den karamellisierten Äpfeln auf dem Milchreis anrichten.

Mit Zimtpulver nochmals bestreuen und den kalten Saft der Aprikosen dazu gießen.