

Rezept

Apfelmilchreis mit Zimtucker

Ein Rezept von Apfelmilchreis mit Zimtucker, am 22.09.2023

Zutaten

3/4 l Milch	2 EL Zucker
120 g Rundkornreis	1 Stück Bio-Zitronenschale
2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Gravensteiner, ca. 300 g)	1 EL Butter
	1/4 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 1 EL Zucker in einen Topf geben. Den Reis hinzufügen. Die Zitrone heiß waschen, mit dem Sparschäler einen breiten Streifen abschälen und dazugeben (verleiht dem Milchreis eine frische Note).
2. Die Milch aufkochen und bei kleiner Hitze 20 Min. kochen lassen, dabei alle paar Min. umrühren, damit nichts anlegen kann. Den Herd abschalten und den Milchreis zugedeckt quellen lassen, bis die Äpfel fertig sind.
3. Die Äpfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Apfelspalten dazugeben und 2-3 Min. unter Wenden braten. Den übrigen Zucker (1 EL) mit dem Zimtpulver mischen.
4. Das Zitronenschalenstück aus dem Milchreis entfernen und die gebratenen Apfelspalten unterziehen. Den Apfelmilchreis auf zwei Schalen oder tiefe Teller verteilen, den Zimtucker darüberstreuen.