

Zubereitung

MILCHREIS-APFELGRATIN

Ergibt 6 Portionen

Zubereitungszeit: 50 min

Backen: 20 min

Gratinform von 18 x 26



Zutaten

MILCHREIS-APFELGRATIN

Zutaten

1,25 Liter Milch

1 Prise Salz

1 TL Vanillepaste

2 EL Zucker

1 TL Zimt

250 gr Camolino Reis (Milchreis)

400 gr Apfelmus

4-5 Apfel, je nach Grösse, in feine Scheiben geschnitten

2 TL grober Rohrzucker

Fertigstellen

etwas Puderzucker, zum Bestäuben

1. Die Milch mit dem Salz und dem Zucker in eine hohe Pfanne geben und erwärmen, ebenfalls den Zimt und die Vanillepaste. Jetzt den Reis zufügen und auf kleiner Hitze weich kochen. Der Milchreis sollte nicht zu fest sein, ansonsten noch wenig Milch zugeben.
2. Die Hälfte des Reises in die Gratinform verteilen. Den Apfelmus über den Reis geben und der restliche Milchreis darüber verteilen. Nun die Äpfel fächerartig darüber legen und mit dem Rohrzucker bestreuen.
3. **Backen:** 230 Grad / 20 min / zweitunterste Rille. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP: Statt Apfelmus, Zwetschgenkompott verwenden. Dieses Rezept eignet sich auch super, um Reste von Milchreis zu verwenden.

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



SOULFOOD

Rezept von Belinda Kern