

Apfel-Milchreis

Der Apfel-Milchreis mit Zimt und Zucker ist nicht nur bei Kindern eine gern gesehene Süßspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Milchreis (Rundkornreis)
1 l	Vollmilch
40 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
15 g	Butter
1 Prise	Salz
2 Stk.	Äpfel
Nach Belieben	Zucker & Zimt (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den köstlichen **Apfel-Milchreis** die Butter in einem Kochtopf schmelzen und den Rundkornreis zirka 2 Minuten dünsten. Die Vollmilch, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz zugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen, Hitze sofort reduzieren und den Milchreis bei geringer Temperatur mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Danach einmal kräftig umrühren.
2. Die [Äpfel](#) schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zum Milchreis geben und weitere 15 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Den fertigen Apfel-Milchreis in Schalen anrichten und nach Belieben mit gemahlen Zimt und Zucker bestreuen und genießen.

Tipp

Den Apfel-Milchreis dekorativ mit 1-2 Apfelspalten anrichten und servieren.