Nah&Frisch



Sonja Kapfinger User

# Milchreis mit Apfel

Dessert Rezept-Gewinnspiel

## Zubereitung

Viele haben ja für's Milchreis kochen Geheimtipps, wie er nicht überkocht und anbrennt bis hin zum speziellen Milchreistopf, mein großes Geheimnis lautet: Dabei bleiben, Zeit lassen, nicht zu viel Hitze geben, viel rühren. Ich kippe Reis, Milch und Zucker zusammen, lasse alles einmal aufkochen und drehe die Flamme dann stark runter und rühre viel. Gegebenenfalls muss man noch Milch nachgießen. Die gewürfelten Äpfel gebe ich erst dann zu, wenn der Milchreis schon anfängt Blasen zu werfen, damit sie ihren Geschmack abgeben, aber noch ein wenig Biss haben. Wer sie weicher möchte, kann sie bereits früher hinzugeben. Wenn alles weich und schön sämig ist, muss natürlich noch eine ordentliche Portion Zimtzucker darüber.

## Zutaten

- 75 g Milchreis
- 2 Stk. Äpfel
- 0.5 l Milch
- 20 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Zimtzucker