

NOSTALGIE... MILCHREIS & APFELKOPF MIT KARAMELLISIERTEM ZUCKER



Für 4 hungrige Seelen auf was Süßes!

Für den Milchreis:

100g	Milchreis (sehr gut eignet sich Aquerello-Reis*)
¾ Liter	Milch
40g	Butter
1	BIO-Vanille-Schote*
6 EL	Zucker
1 Prise	Salz

Für das Apfelkompott:

ca. 1kg	Äpfel (z.B. Elstar, Boskop)
1	BIO-Zitrone
4 EL	brauner Rohrzucker*
1 Prise	Salz

Milchreis: Milch in einen Topf geben und mit der Vanilleschote (vorher halbieren) und der Butter aufkochen. Den Reis langsam einrieseln lassen und mit 1 Prise Salz würzen. Den Reis bei leichter (!) Hitze ca. 40 Minuten quellen lassen und gelegentlich umrühren. Dann den Topf vom Herd nehmen, den Zucker einrühren und alles nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Apfelkompott: Die Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Die Äpfel schälen, entkernen und in mittelgroße Stücke schneiden. In der Schüssel mit Zitronensaft vermischen. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen und mit etwas Wasser (oder auch sehr gut mit Weißwein) ablöschen. Keine Sorge: der Zucker wird zunächst einmal total hart, löst sich aber während der Kochzeit wieder auf. Die Äpfel zu dem karamellisierten Zucker geben, mit 1 Prise Salz abschmecken und das Ganze bei milder Hitze zugedeckt schmoren. Je nach Geschmack kann man die Äpfel dann gröber oder fein stampfen. Auskühlen lassen.

Milchreis und Apfelkompott in einem Weckglas servieren und nach Belieben mit Zimt bestreuen. Soooooooooooooooooo lecker!

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



www.gertrude20.de

*diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“
Copyright „Gertrude No.20“