

Milchreis

mit Zimt und Zucker

Zutaten

½ Vanilleschote
500 ml Rosenhofmilch
150 g Milchreis
Prise Salz
1 EL Zucker

Auch **LECKER**
dazu:
APFELMUS



So wird's gemacht:

- 1 Milch und Reis in einen Topf geben und umrühren, so dass der Reis gleichmäßig in der Milch verteilt ist.
- 2 Das Salz hinzugeben
- 3 Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark mit einem Messer aus der Schote kratzen und in den Milchreis geben. Die Vanilleschote ebenfalls dazugeben.
- 4 Alles unter Rühren aufkochen. Dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 30-40 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder umrühren.
- 5 Milchreis vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen.
- 6 Erst jetzt den Zucker einrühren! Falls der Zucker vorher hinzugefügt wird, kann sich die Garzeit verlängern und der Reis wird nicht ganz so cremig.
- 7 Milchreis in Schälchen füllen, Zucker mit Zimt mischen und darüber streuen.
- 8 Essen und genießen!

Apfelmus selbstgemacht

Wir empfehlen, diesen selbst zuzubereiten. Dazu 2-3 Äpfel entkernen und schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf nehmen und nur so viel Wasser einfüllen, dass der Boden gerade bedeckt ist. Apfelstücke hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis die Apfelstücke quasi zerfallen. Mit einem Kartoffelstampfer oder Pürierstab zerkleinern, abkühlen lassen. Falls die Äpfel etwas zu sauer sind, einfach Zucker nach Belieben (vermutlich reichen 1-2 TL) hinzufügen.