

Das perfekte Trio: Milchreis mit Apfelmus und Knusperhaube

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Milchreis

1 l Milch
250 g Milchreis
1 Prise(n) Salz
1 Esslöffel Rosinen
1 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Teelöffel Zimt

Für das Apfelmus

500 g Äpfel (zum Beispiel Boskop)
1/2 Zitrone (Saft)
80 ml Apfelsaft
1 g Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Esslöffel Zucker

Für das Topping

100 g Amarettini

Besonderes Zubehör

Dessertgläser

Zimt, Rosinen und hausgemachtem Apfelmus wird Schicht für Schicht ein Hochgenuss. Und was darf nicht fehlen? Ein wenig Biss natürlich: Für den herrlichen Knuspereffekt sorgen zarte Amarettini als Abschluss.

Du möchtest deine Amarettini selber backen? [Ein Rezept dafür gibt's hier.](#)

- 1 -

Für den Milchreis Milch aufkochen. Reis und Salz hinzugeben. Bei geringer Hitze 30 Minuten quellen lassen. Gelegentlich umrühren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Rosinen, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Mit Zimt abschmecken.

- 2 -

Für das Apfelmus Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit Zitrone beträufeln.

- 3 -

Vanilleschote längs aufschneiden und Vanillemark herauskratzen. Apfelsaft mit Vanillestange, Vanillemark, Zucker und Zimtstange aufkochen. Äpfel hinzugeben. Bei geringer Hitze 15-20 Minuten köcheln.

- 4 -

Vanille- und Zimtstange entfernen. Masse mit einem Pürierstab grob pürieren. Auskühlen lassen.

- 5 -

Milchreis und Apfelmus im Wechsel in Gläser schichten. Mit Milchreis abschließen. Amarettini mit den Fingern grob zerbröseln und über den Milchreis geben.

Du liebst Apfelstrudel, Apfelkuchen und Co.? Dann ist dieses Dessert genau das Richtige für dich. Aus Milchreis,