

# Apfel-Milchreis

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Milchreis:

210 g Langkornreis  
2 dl Wasser  
3 ½ dl Milch  
1 Prise Salz  
30 g Zucker  
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon  
Vanilleschote

### Variante für den Milchreis:

1 Beutel Dr. Oetker Milchreis  
klassisch  
4 ½ dl Milch

### Apfelkranz:

300 g Äpfel , gerüstet und in Schnitze  
geschnitten  
1 EL Honig  
1 Prise Zimt  
2 EL Apfelsaft

### Garnitur:

Zimt-Zucker

## 1 Milchreis:

Den Reis im Wasser kurz aufkochen. Wasser abgiessen und den Reis mit kaltem Wasser abspülen. Den vorgekochten Reis nun mit Milch, Salz, Zucker und aufgeschnittener Vanilleschote aufkochen und zugedeckt bei reduzierter Hitze so lange dünsten, bis die Milch aufgesogen ist. Oder: Dr. Oetker Milchreis nach Packungsanleitung zubereiten.

## 2 Apfelkranz:

Für den Apfelkranz Äpfel mit den übrigen Zutaten vermischen und zugedeckt dünsten. Vom Herd nehmen und die Apfelschnitze als Kranz in Dessertschalen anrichten.

## 3 Garnitur:

Den Milchreis in den Apfelkranz geben und mit Zimtzucker bestreut servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Äpfeln kann man auch gedünstete Birnen verwenden.