

Milchreis mit flambierten Äpfeln

Für zwei Personen

90g Milchreis	1 Apfel	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	1 TL Butter
50 g Zucker	2 Eier	1 EL brauner Zucker, fein
500 ml Milch	200 ml Sahne	400 ml Rum

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone halbieren und die Schale abreiben. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker vermengen. Anschließend mit etwas warmer Milch verrühren. Die restliche Milch, die Sahne, den Reis, die Zimtstange und die Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Eiermasse unterrühren und circa 12 Minuten köcheln lassen. Den Apfel halbieren, schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem braunen Zucker, der Butter und dem Rum erhitzen. Anschließend flambieren. Den Reis mit den Äpfeln auf Tellern anrichten. Mit Karamell dekorieren und lauwarm servieren.

Lena Rocha am 07. Juni 2012