

Milch-Reis-Schnitten mit Apfelmus

Für 2 Personen

1/2 l Milch	80 g Butter	100 g Milchreis
2 Eigelb	3 Äpfel (z.B. Boskoop)	100 ml Apfelsaft oder Weißwein
3 EL Zucker	50 g Semmelbrösel	1 Prise Zimt

Die Milch mit 60 g Butter aufkochen. Den Reis mit dem Schneebesen einrühren und weich kochen (dies dauert mindestens 30 Minuten). Ist die Masse zu fest, nochmals Milch dazugeben bis es einen zähen Brei ergibt. Den Milchreis von der Herdplatte nehmen und das Eigelb unterziehen. Den Reisbrei auf ein gefettetes Pergamentpapier streichen und erkalten lassen. Äpfel nach Belieben schälen, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in Würfel schneiden. Apfelsaft oder den Wein in einen Topf füllen, 2 EL Zucker mit den Äpfeln dazugeben, alles aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel ca.10 Minuten dünsten. Dann alles durch die Flotte Lotte drehen oder ein grobmaschiges Sieb streichen. Aus dem ausgekühlten Milchreis Vierecke oder Dreiecke schneiden, diese in Semmelbrösel wenden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter braun rösten. Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit dem Apfelmus anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. März 2009