

Milch-Reis mit Zimt-Äpfeln

Für 2 Personen

1 Vanilleschote	400 ml Milch	2 Zimtstangen
60 g Milchreis	abgerieben Zitronenschale	40 g Zucker
2 Eigelb	80 g Sahne	80 ml Weißwein
80 ml Apfelsaft	2 Äpfel	

Die Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark herausstreichen. Das Vanillemark, und auch die ausgekratzte Schote mit der Milch, einer Zimtstange und dem Reis zum Kochen bringen. Dann den Herd auf die kleinste Stufe schalten, Zitronenschale dazugeben und den Reis bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Kurz vor Schluss 20 g Zucker und eine Prise Salz unterrühren. Der Reis ist fertig, wenn er nicht völlig weich, sondern im Kern noch etwas fest ist. Den gekochten Reis vom Herd ziehen, Vanilleschote und Zimtstange wieder herausnehmen. Mit einem Holzlöffel das Eigelb einrühren. Die Sahne schlagen und auch unterheben. Für die Zimtäpfel Wein oder Apfelsaft in den Topf geben. Die Äpfel schälen und in kleine Spalten schneiden. 20 g Zucker und die Zimtstange hinzugeben. Alles aufkochen und bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten dünsten. Je nach Belieben kann noch etwas Zucker dazu gegeben werden. Den Milchreis zusammen mit den Zimtäpfeln servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. Januar 2010