

Milchreis mit Apfel und Vanillesoße

Zutaten für ca. 6 Portionen:

2 L Milch
250g Milchreis
5 EL Zucker
1 Päckchen Vanille Soßenpulver (zum Kochen)
1-2 rote Äpfel
Salz

Zubereitung (ca. 50 Min.):

1,25 Liter Milch aufkochen
250g Reis, 4 EL Zucker und 2 Prisen Salz hinzufügen
Bei schwacher Hitze ca. 30 Min quellen lassen

2 EL Zucker mit dem Soßenpulver mischen
Mit 5-6 EL Milch glatt rühren

375 ml Milch aufkochen und von der Herdplatte nehmen.
Das angerührte Pulver mit einem Schneebesen einrühren.
Nochmals kurz aufkochen lassen.
Soße unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
Apfelspalten unter den Reis heben.

Vanillesoße dazu reichen