

# Apfelmilchreis mit Zimt & Ahornsirup



## ZUTATEN für 4 Personen

- 150 g Arborio-, Carnaroli- oder Milchreis
- 500 ml Wasser
- 500 ml Milch
- 1/2 TL Zimt
- 2 Fuji Äpfel
- 3 EL brauner Zucker
- 8 EL Ahornsirup

## ZUBEREITUNG

1. Den Reis in einen Topf mit schwerem Boden geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und leise köcheln lassen, bis das Wasser fast verdampft ist. Achtung, dass sich nichts anlegt!
2. Dann die Milch zugeben und wieder zum Kochen bringen. Nun 15 Minuten mit lose aufgelegtem Deckel und unter häufigem Umrühren leise köcheln lassen. Falls zu wenig Flüssigkeit im Topf ist, Milch nachgießen. Der weiche, fertige Reis sollte auf jeden Fall schön cremig sein.
3. Äpfel je nach Wunsch schälen oder ungeschält reiben, dann zusammen mit dem Zucker zum Reis geben. Etwa 5 Minuten ruhen lassen.
4. In Schüsseln verteilen und mit je 2 EL Ahornsirup und Zimt servieren. Dazu passen in Butter gedünstete Apfelfringe.