Warmer Milchreis mit Äpfeln und Walnüssen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

115 G	Milchreis
500 ML	Milch
4 EL	Zucker
1	Apfel mittelgroß
40 G	Walnüsse
20 G	Butter
30 ML	Wasser (zum Ablöschen des Karamels)

Zubereitung

1. Milchreis, Milch und ca. 2 EL Zucker in einen Topf geben.
2. Zum Kochen bringen und dabei immer wieder umrühren.
3. Wenn es kocht, die Hitze etwas herunterdrehen.
4. Den Milchreis mit Deckel etwa 25 Minuten weiterkochen.

   Immer wieder umrühren, besonders gegen Ende, damit nichts anbrennt

5. Während der Milchreis kocht: Die Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben oder kleine Stücke schneiden.
6. Weitere 2 EL Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen – nicht umrühren!
7. Wenn der Zucker ganz geschmolzen ist, vorsichtig etwas Wasser dazugeben.
8. Dann Butter, Äpfel und Walnüsse hineingeben.
9. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.
10. Den Milchreis auf Teller verteilen.
11. Das warme Apfel - Walnuss-Topping darübergeben noch warm

SEMINAR BÄUERINNEN