

Feiner Apfelreis

Fruchtiger Milchreis mit Äpfeln als Dessert oder süße Mahlzeit

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln, in Scheiben schneiden. Wasser mit Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronensaft zum Kochen bringen. Äpfel und Reis hineingeben, alles zum Kochen bringen und in etwa 40 Min. mit Deckel bei schwacher Hitze garen.

- 2 Zuletzt Crème fraîche unterrühren und evtl. mit Zucker abschmecken. Apfelreis nach Wunsch mit Zimt-Zucker bestreut servieren und mit Apfelspalten und Melisse verzieren.

Zutaten:

Zutaten:

500 g Äpfel
1 l Wasser
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 EL Zitronensaft
200 g Rundkornreis (Milchreis)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Tipps aus der Versuchsküche

- Heißen Apfelreis mit etwas Weißwein abschmecken.