DENNER

Milchreis mit Apfelmus

Heute gibt's Milchreis mit Apfelmus – und somit Kindheitserinnerungen, soweit der Gaumen schmeckt.

Was habt ihr euch als Kind gewünscht, als ihr auswählen durftet, was es zum Abendessen geben soll? Bei mir standen auf der Wunschliste ganz weit oben:

- Buchstabensuppe (heute unbegreiflich, aber die Buchstaben und das Schreiben von lustigen Wörtern auf dem Tellerrand haben es wohl ausgemacht);
- Lauch-Schinken-Röllchen im Ofen überbacken (meine Mama macht die besten der Welt, ihr Rezept gibt's übernächste Woche hier im Blog);
- und eben, Milchreis mit Zimt-Zucker-Mischung oder mit Apfelmus. Anbei das einfache Rezept für letzteres. Man kann es wie wir früher zum Znacht, aber auch als Frühstück oder Dessert geniessen.

E Guete!

- 2 Tassen Rundkornreis für Milchreis
- 5 dl Milch
- 80 g Kristallzucker
- 1 Vanillestange
- 1 Stück Butter
- Wenig Zimtpulver

- Etwa 1 kg Äpfel (in kleine Stücke geschnitten)
- 100 ml Wasser
- Saft von einer Zitrone
- 50 g brauner Zucker
- 4 cl Grand Marnier
- 1 Gewürznelke
- 1 Zimtstange
- 1 Stück Butter

1. Butter in einer Pfanne zerlassen.
2. Reis mit dem Mark der Vanilleschote kurz rösten.
3. Milch und aufgeschnittene Vanillestange beifügen.
4. Kurz aufkochen und für ca. 20 Minuten auf tiefer Stufe zugedeckt ziehen lassen (nach der Hälfte der Zeit kurz

umrühren und den Zucker beifügen).

5. Vanillestange entfernen und den Milchreis mit dem Zimtpulver bestreuen

1. Butter in einer Pfanne zerlassen.
2. Äpfel und Zucker beifügen, für 2 Minuten auf mittelhoher Stufe ziehen lassen.
3. Mit Zitronensaft und Grand Marnier ablöschen.
4. Gewürznelke, Zimtstange und Wasser beifügen.
5. Kurz aufkochen, dann bei tiefer Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen.
6. Die Zimtstange und die Gewürznelke entfernen! Mit dem Pürierstab die Äpfel zu Mus pürieren.

Achtung: Nelken können sehr geschmacksintensiv werden, deshalb das Apfelmus ab und an probieren. Wenn der Nelkengeschmack zu stark wird, nicht die ganzen 20 Minuten drin lassen, sondern früher herausnehmen.