

Gebackener Apfel-Milchreis



300 g Milchreis
ca. 900 ml Milch
3 säuerliche Äpfel
1 Msp. Zimt
1 Prise Salz

1 EL Rohrohrzucker
2-3 EL Zimtzucker
etwas Butter
Zitronenschale

Den Reis mit der Milch und der Zitronenschale zum Kochen bringen und ca. 30 min weich köcheln. Dabei immer wieder umrühren. Eventuell noch etwas Milch nachgießen. Mit Salz, Zimt und Zucker würzen.

Äpfel schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. 1 Apfel (4 Viertel) kleinschneiden und unter den Reis mischen.

Alles in eine flache Auflaufform oder kleine Förmchen geben. Die restlichen Apfel-Viertel auf der runden Seite längs einschneiden und mit der runden Seite nach oben auf den Reis geben. Mit Zimtzucker bestreuen und Butter in Flöckchen darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 min backen bis die Äpfel gar sind.

Dazu passt Vanillesauce!