

Milchreisschnitten



- 500 ml Milch
- 250 g Milchreis
- Bourbon Vanillepulver
- Ceylon-Zimt
- 1 Apfel in stücke geschnitten, geschält und gedünstet



Zubereitung

1. Die Milch in einem Kochtopf mit einer Prise Vanillepulver aufkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren und darauf achten, dass die Milch nicht anbrennt.
2. Milchreis mit einem Holzlöffel einrühren und die Temperatur direkt auf kleinste Hitze zurück stellen.
3. Den Milchreis mit geschlossenem Deckel vor sich hinköcheln lassen und gelegentlich umrühren.
4. Nach 20 min. ausstellen und 10 min. nachquellen lassen.
5. Die gedünsteten Apfelstückchen oder anderes Obst und ½ - 1TL Zimt unterrühren.

6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und etwa 1 cm hoch lassen. Die Masse reicht je nach Blechgröße für $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Blech.
7. Bei 175°C 15-20 min. backen.



Erst etwas abkühlen lassen und dann in die gewünschte Größe schneiden.