

Koch mit Kört: Milchreis mit Zimtäpfeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Liter Vollmilch
- 250 g Milchreis
- 1 EL Butter

Für die Zimtäpfel:

- 4 Äpfel
- 200 ml Wasser
- ½ TL Zimt



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Wir brauchen einen großen Topf, in den wir zuerst die Butter geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann kommt der Reis dazu und wird kurz umgerührt.
2. Jetzt gießen wir die Milch dazu und kochen den Milchreis auf. Rühre dabei vorsichtig um und pass auf, dass dir nichts überkocht.
3. Jetzt drehen wir die Temperatur auf eine niedrige Stufe und lassen den Milchreis bei geschlossenem Topfdeckel 30 Minuten nur ganz schwach köcheln. Zwischendurch rührst du immer mal wieder vorsichtig um.
4. Wasche in der Zwischenzeit die Äpfel. Entferne das Kerngehäuse und schneide sie in Würfel. Gib sie mit 200 ml Wasser in einen Topf, koche sie auf und lass sie 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln. Rühre dann den Zimt unter.
5. Serviere den Milchreis mit den Zimtäpfeln. Guten Appetit und Schakalki sagt dein Kört!

Wenn du den Milchreis wie Tante Helga im Bett zubereiten möchtest, dann wickel den Topf einfach nach 5 Minuten Kochzeit in ein Handtuch und verstecke ihn für 2 Stunden unter einer dicken Bettdecke.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

