

  
Herbaria

Milchreis mit glasierten Äpfeln und „Vanille“



*Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach*  
**Milchreis mit glasierten Äpfeln und Vanille**

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 15 Minuten / Garzeit: ca. 25 Minuten)



**Reis:** 1 unbehandelte Bio-Zitrone, 200 g Risottoreis oder Milchreis, *Sizilianisches Steinsalz*, 500 ml Milch, 1/2 TL aus der *Mini Vanille Mühle*, 5 EL Rohrohrzucker  
**Äpfel:** 2 aromatische Bio-Äpfel, 2 EL Butter, 100 g Sahne

**Zitronenschale hauchdünn** abschälen, den Saft auspressen. Milchreis mit einer Prise Salz in Wasser 10 Min. kochen. Den Reis abgießen und mit *Vanille aus der Mühle*, Zitronenschale, Milch und 3 EL Rohrohrzucker in einem kleinen Topf aufkochen und 12 Min. fertig garen.

**In der Zwischenzeit** die Äpfel schälen und in Spalten schneiden, dabei das Kernhaus entfernen. In der Butter kurz anbraten, mit restlichem Zucker bestreuen und 4-5 Min. karamellisieren lassen. Ab und zu durchschwenken. Mit ein paar Umdrehungen aus der *Mini Vanille Mühle* abschmecken, vom Herd nehmen. Die Sahne schlagen und unter den Reis ziehen – die Sahne kann man problemlos auch weglassen, sie macht aus dem einfachen Milchreis aber ein feines Dessert. Milchreis mit glasierten Äpfeln servieren. Wer will, mahlt noch etwas *Vanille* frisch über den Reis.

**Tipp:** Wo es süß wird ist die *Mini Vanille Mühle* dabei – ein paar Umdrehungen übers Müsli, Früchtegratins oder ein kleines Orangencarpaccio sind wunderbar. Überall wo Puderzucker passt, macht sich auch ein Hauch Vanille gut, sei es auf Desserts, Muffins oder Kuchen. Und wer wirklich sensationell vanillige Vanillekipferl will, der mischt Zucker, Puderzucker und reichlich *Vanille aus der Mini-Mühle*.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de)  
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

