

Wärmender Milchreis mit Apfel-Birnen-Kompott und Nüssen

Für 4 Portionen



Zutaten Milchreis:

- 1 Liter Vollmilch
- 250g Milchreis
- 1 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zutaten Apfel-Birnen-Kompott:

- 2 - 3 Äpfel
- 2 Birnen
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Wasser
- 1/2 - 1 TL Zimt

für die karamellisierten Nüsse:

- 1 Handvoll Pistazien (oder andere Nüsse)
- 1 EL Ahornsirup

Zubereitung Milchreis:

- 1) In einem großen Topf Milch mit Zucker, Vanillezucker und Salz langsam aufkochen lassen. Gebt den Milchreis dazu, sobald die Milch kocht und reduziert die Hitze auf die allerkleinste Stufe.
- 2) Lasst den Milchreis bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen und rührt zwischendurch ein paar Mal um.
- 3) Nach einer halben Stunde sollte die gewünschte Konsistenz erreicht sein. Das hängt tatsächlich ein bisschen vom Herd und vom persönlichen Geschmack ab. Ist Euch der Reis noch zu bissfest, lasst ihn noch ein paar Minuten länger ziehen. Wer den Milchreis ein bisschen cremiger mag, gibt einfach noch etwas Milch dazu.

Zubereitung Apfel-Birnen-Kompott:

Äpfel und Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Obst in Stücke schneiden. Mit Wasser, Zitronensaft, Ahornsirup und Zimt in einem Topf aufkochen und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Obst weich ist und zerfällt.

Zubereitung karamellisierte Nüsse:

Eine Handvoll Nüsse Eurer Wahl grob hacken und in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Öl kurz anrösten, bis sie anfangen zu duften. Einen EL Ahornsirup dazugeben und kurz durchrühren, bis alle Nüsse damit überzogen sind. Fertig! Milchreis mit Kompott, Nüssen und auf Wunsch mit Zimtzucker servieren, Mmh!