



Kann sehr gut einen Tag vorher
vorbereitet werden!

Süßer Dinkeltraum



6 Dessert-
portionen

ZUTATEN

Milchreis:

70 g Dinkelreis
450 ml Milch
1 EL Butter
1 TL Zucker
1/2 Vanilleschote

100 g Schmand
100 ml Sahne

Zimtäpfel:

2 Äpfel
ca. 3 EL Apfelsaft
Zimt

Karamell:

50 g weißer Zucker
15 ml (= 1 EL) Wasser
15 g Butter
30 ml Sahne
evtl. Salz

Topping:

30 g Walnuskerne

ZUBEREITUNG

1. Milch erhitzen. Butter, Zucker, Dinkelreis hinzugeben und 30 Min. nur ganz leicht köcheln lassen, danach noch mit geschlossenen Deckel quellen lassen (darf gerne eine Stunde quellen).
2. Das Mark der halben Vanilleschote hinzugeben.
3. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Apfelsaft und Zimt in einem geschlossenen Topf leicht dünsten.
4. Für das Karamell den Zucker und das Wasser in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. So lange sprudelnd kochen, ohne rühren (!), bis sich der Zucker bernsteinfarbig verfärbt. Nun den Topf vom Herd nehmen und die Butter zugeben. Vorsicht!! Kann stark sprudeln!! Danach die Sahne schnell unterrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Falls es zu fest wird, kann man es mit etwas Sahne verflüssigen.
5. Die Sahne für den Milchreis aufschlagen und zusammen mit dem Schmand locker unter den Milchreis heben.
6. Zuerst ca. 80 g Milchreis je Schraubglas einfüllen (ich nehmen gerne die Gläser mit 165 ml) und dann das Karamell (je ca. 1 Teelöffel), Zimtäpfel und grob gehackte Walnuskerne darauf verteilen. Mind. 1 - 2 Stunden kühlen, besser über Nacht.



BIO-HOF
HECHT GRIESBACH