



# SÜSSE REISCREME MIT APFELSCHNITZEN

für 4 Personen  
zubereiten: ca. 40 Minuten

Reiscreme

8 dl Süssmost

1 dl Vollrahm

1 Prise Salz

200 g Milchreisflocken

½ Zimtstange

Äpfel

300 g Äpfel, in Schnitzchen

2 dl Süssmost

1 EL Zitronensaft

200 g Joghurt nature

Wenig Zitronenmelisse oder  
Minze, Blättchen abgezupft

- 1 **Reiscreme:** Süssmost, Rahm und Salz in einer Pfanne verrühren. Milchreisflocken und Zimtstange begeben. Unter Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 2 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 3 Min. quellen lassen. Offen ab- oder auskühlen lassen. Zimt entfernen.
- 2 **Äpfel** und Süssmost aufkochen, bei kleiner Hitze köcheln, bis die Äpfel knapp weich sind. Apfelschnitze herausnehmen, Süssmost etwas einköcheln. Sud, Apfelschnitze und Zitronensaft mischen.
- 3 **Fertigstellen:** Reiscreme anrichten, Joghurt und Äpfel darauf verteilen, mit Melisse garnieren.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:  
[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

