



ZIMT-MILCHREIS-KUCHEN MIT ÄPFELN

Zutaten:

Boden:

- 200g Vollkorn Butterkekse
- 90g Butter
- 1 TL Zimt

Apfel-Schicht:

- 5 Äpfel
- 300ml Apfelsaft
- Etwas Zitronensaft
- Schuss Milch
- 1 TL Zimt
- 2 EL Stärke

Milchreis:

- 400g Milchreis
- 200g Zucker
- 800ml Milch
- 2 TL Zimt
- 400g Sahne
- 20 g Agar Agar

So geht's:

- 1** In einem Topf den Großteil der Milch, die Sahne, den Milchreis und den Zucker verrühren und langsam erhitzen. Auf niedriger Stufe köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren, den Zimt unterrühren.
- 2** Währenddessen die Butterkekse in einem Mixer o.ä. fein zerkleinern. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und die Butterkeksbrösel hinzugeben und miteinander vermengen. Ein Backpapier in eine Springform spannen und die Brösel hineingeben. Diese gleichmäßig verteilen und mit Hilfe eines EL oder Glases festdrücken.
- 3** Dann die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemeinsam mit dem Apfelsaft in einen Topf geben und für einige Minuten köcheln lassen, dabei den Zimt unterrühren und etwas Zitronensaft dazugeben. Die Stärke mit etwas Milch verrühren, sodass es keine Klümpchen mehr gibt. Zu den eingekochten Äpfel geben und unter Rühren nochmal kurz aufkochen lassen. 2 EL davon aufheben, den Rest auf den Keksboden geben gleichmäßig verteilen, in den Kühlschrank stellen.
- 4** Wenn der Milchreis ca. 25-30min geköchelt hat, die restliche Milch mit dem Agar Agar in einem weiteren Topf verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. 2 Minuten lang kochen lassen, dann gut unter den Milchreis rühren. Den Milchreis auf die Apfelschicht geben und gleichmäßig verteilen. Zur Deko könnt ihr die beiseite gestellten Äpfel auf die Mitte geben. Nun für 2h kühlen.

