




Dinkel-Mohn-Dessert

 6 Dessert-
portionen

ZUTATEN

Milchreis:

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

30 g Mohn

100 g Schmand
100 ml Sahne

Apfelmus:

3 mittelgroße Äpfel
etwas Apfelsaft
Zimt

Topping:

30 g Walnuskerne

ZUBEREITUNG

**Kann sehr gut einen Tag vorher
vorbereitet werden!**

1. Mohn im Mixer oder Mörser mahlen.
2. Milch erhitzen. Butter, Zucker, Dinkelreis hinzugeben und 20 Min. nur ganz leicht köcheln lassen. Nun den Mohn und Mark der Vanilleschote zugeben und noch ca. 10 Min. auf niedrigster Stufe köcheln lassen und umrühren. Evtl. noch etwas Milch zugeben und dann mit geschlossenem Deckel quellen lassen.
3. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Apfelsaft und Zimt in einem geschlossenen Topf köcheln lassen. Vorsicht, kann leicht anbrennen. Wenn die Äpfel gedünstet sind, pürieren. Evtl. noch etwas Apfelsaft zugeben, bis es die richtige Konsistenz hat und dann abkühlen lassen.
4. Die Sahne für den Milchreis aufschlagen und zusammen mit dem Schmand locker unter den abgekühlten Milchreis heben. Zucker kann nach eigenem Bedarf zugegeben werden.
5. Abwechselnd in Schraubgläser einfüllen (ich nehmen gerne die Gläser mit 165 ml), evtl. mit geschlagener Sahne und Walnusskernen dekorieren.
6. Kann gleich serviert werden oder auch über Nacht im Kühlschrank kalt gestellt werden.



BIO-HOF
ECHT GRIESBACH