

Milchreisterrine mit Zimthauch und karamellisierter Apfelkompott



Rezept für 10 Personen

Zutaten

Milchreisterrine mit Zimthauch

80 g	Vialone Reis
400 g	Emmi Milch
20 g	Zucker
100 g	Emmi Magerquark
340 g	QimiQ Classic, ungekühlt
wenig	Zimt

Karamellisierter Apfelkompott

165 g	Äpfel, geschält
15 g	Zucker
50 g	Wasser

Zubereitung

Milchreisterrine mit Zimthauch

1. Reis mit Milch verkochen, bis die Milch vom Reis aufgesogen ist.
2. Zucker erst zum Schluss begeben und etwas auskühlen lassen.
3. Mit Magerquark und QimiQ Classic glatt rühren und Zimt begeben.
4. In runde Förmchen abfüllen und kaltstellen bis die Masse fest wird.

Karamellierter Apfelkompott

1. Äpfel in kleine Würfel schneiden.
2. Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
3. Äpfel begeben und kurz mitdünsten.
4. Mit wenig Wasser auffüllen und garen.
5. Danach alles mit dem Stabmixer mixen.

Tipp:

Anstelle von Zucker kann auch Birkenzucker verwendet werden. Mit wenig Himbeersirup beträufeln.