



## Milchreis mit Apfelkompott zum Mitnehmen

### für 2 Portionen

- 1 Tasse (200 ml) Milchreis
- 20 g Butter
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- 2 EL Zucker

### für das Kompott

- 2 Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 EL Zucker
- 2 Prisen Zimt

Für das Kompott die Äpfel waschen, abtrocknen und vierteln. Grob raspeln und in die Schüssel den Zitronensaft dazu geben und verrühren. Das verhindert, dass die Äpfel braun werden. In einem Topf die Äpfel mit dem Zucker, Sternanis und Zimtstange für ca. 10 min köcheln lassen, die geraspelten Äpfel sollen noch bissfest sein. Sternanis und Zimtstange entfernen, dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Kokosmilch und die Sahne mit dem Zucker in einem Topf erwärmen bis sie lauwarm ist. In einem weiteren Topf die Butter zerlassen und dann den Reis dazu geben. Nun nach und nach die Milch dazu geben und unter ständigem Rühren den Milchreis garen. Abkühlen lassen.

Zum Mitnehmen den Milchreis und das Apfelkompott in ein Schraubglas geben und mit einer Prise Zimt bestreuen.