

Milchreis mit Aepfel Ofetori von Monique Schmidt

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Zimt

| | |
|---------------------|--|
| 5.0 g Vanilleschote | nicht Gramm, Stück aufschneiden, beifügen, aufkochen |
| 1.6 kg Risottoreis | Camolio Reis mit ca. 2 Liter Wasser auf kleiner Stufe 30-40 min kochen. Von Zeit zu Zeit rühren. |
| 2.4 Liter Rahm | wenn Reis fertig gekocht ist, den Rahm beifügen |
| 8.0 Liter Wasser | |
| 6.0 kg Äpfel | weichkochende Aepfel schälen und würfeln In Auflaufform füllen. Zuunterst mit Aepfel beginnen und dann eine Lage Reis und wieder Aepfel. Mit Reis abschliessen. Zucker, Zimt und Butterflöckli zuoberst Bei 200 Grad 40 Minuten backen |

Zimt mit Zucker mischen und am Ende nach belieben darüber streuen