



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