

## Milchreis mit heißen Kirschen

2 Tassen	Milchreis
4 Tassen	Milch
1 – 2 EL	Zucker
1 Priesse	Salz
1 Glas	Sauerkirschen
½	Zitronenschale



Milch in einen Topf geben, den Zucker auf den Boden streuen und einmal aufkochen lassen. Dann Salz und Reis zufügen und unter Rühren nochmal aufwallen lassen. Den Topf in ein Handtuch gewickelt unter ein Kissen oder besser noch unter die Bettdecke stellen und etwa eine Stunde quellen lassen. In der Zwischenzeit die Kirschen in einem Sieb abgießen und den Saft mit der Zitronenschale aufkochen. Dann das in Kirschsafft angerührte Stärkemehl unter Rühren einlaufen lassen, noch einmal aufkochen und die Kirschen hinzufügen. Zu dem fertigen Reisbrei servieren.

## Apfelpuffer

250 g	Butter
200g	sehr feinen Zucker
	Eier
1 Tüte	Vanillezucker
1 TL	geriebene Zitronenschale
1 Tüte	Backpulver
500 g	Mehl
1 großen	Apfel
Milch nach Bedarf	



Butter und Zucker rühren bis sie weißschaumig sind. Nach und nach einzeln die Eier und geriebene Zitronenschale unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch einarbeiten. Nur so viel Milch hinzufügen, dass der Teig schwer reißend vom Löffel hängt. Den geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Apfel in kleine Stücke schneiden und unter den Teig mischen

Den Teig in eine gefettete Kastenform einfüllen und bei 160 Grad eine gute Stunde backen. Gar-Probe mit einem Holzstäbchen machen.