

Süßes Apfel-Kirsch-Risotto

Zutaten für 4 Personen:

600 ml Apfelsaft
1 EL Butter
200 g Risottoreis
1 Messerspitze Zimt
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
300 g Odenwald Apfelmus
1 Glas (700 g) Odenwald Kaiserkirschen
(mit oder ohne Stein)

Außerdem
2 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Apfelsaft erhitzen. Butter in einem Topf schmelzen. Risottoreis dazugeben und glasig dünsten. Zimt hinzufügen. Unter Rühren nach und nach den Apfelsaft hinzufügen. Den Reis insgesamt ca. 25-30 Minuten garen. Topf vom Herd nehmen, Deckel auflegen und den Reis ca. 10 Minuten quellen lassen. Vanillezucker, Odenwald Apfelmus und Odenwald Kaiserkirschen untermischen und alles unter Rühren erhitzen.

Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne fettfrei rösten. Apfel-Kirsch-Risotto mit Mandelblättchen bestreut servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Tipp:

Zum Apfel-Kirsch-Risotto können Sie noch extra Zimt-Zucker zum Bestreuen reichen.



Guten Appetit!