



Apfel-Reisauflauf

Zutaten

1 Stk. Apfel
70 g Butter
3 Stk. Eier
1 Liter Milch
250 g Reis
(Rundkorn)
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
60 g Zucker

Zubereitung

Milch, Reis, Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenschale so lange kochen, bis ein Brei entsteht. Etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen und Butter, Zucker und den Eidotter schaumig rühren. Buttermasse in den Reisbrei rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben, Apfel schälen und grob reissen. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausschmieren. Die Hälfte der Reismasse einfüllen, mit grob gerissenem Apfel bedecken. Dann die restliche Reismasse einfüllen. Im Rohr bei 160°C 40 bis 50 Minuten backen.



Süßspeisen

