

Apfelmilchreis unter der Haube



Personen: 2

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten

500 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

125 g Rundkornreis

1/2 kg Äpfel (etwa 3 Stück)

1 EL Butter

etwas Zitronensaft

3 EL Zucker

2 Eiweiß

1 TL Vanilleextrakt

Prise Salz

Zubereitung

Das Backrohr auf 180° vorheizen (Ober-/Unterhitze). 500 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch mit einer Prise Salz, 1 EL Zucker und Reis aufkochen. Danach auf die kleinste Flamme stellen und unter häufigem Rühren etwa 20 Minuten kochen, bis der Reis weich ist. Zwischenzeitlich kannst du schon einmal die Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden und in zerlassener Butter mit 1 EL Zucker und etwas Zitronensaft weichdünsten. Eiweiß mit Zucker steifschlagen.

Nun eine ofenfeste Form ausfetten und den halben Milchreis in die Form leeren. Mit den Äpfeln bedecken und flach streichen. Darauf solltest du die restliche Milchreis Masse geben, wiederum flachstreichen und mit dem Eischnee bedecken. Jetzt etwa 5 Minuten bei 180° backen, aber im Auge behalten, damit die Schneekruste nicht zu sehr bräunt. Tipp: Lauwarm schmeckt der Apfelmilchreis unter der Haube noch besser :)

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Ginger in the Basement

