

Apfel-Nuss-Reisauflauf

<https://www.chefkoch.de/rezepte/3179201473178110/Nuss-Reisauflauf.html>

Zutaten

- 500ml H-Milch
- 120g Milchreis
- 1x EL Butter
- 1x EL Zucker oder Ersatz
- 1x Prise Salz
- etw. Zitronenabrieb
- 2x Apfel
- etw. Zitronensaft
- 1x Ei
- 1 1/2x EL gemahlene Nüsse (z.B. Mandel)
- 1x EL Ahornsirup oder Honig

Zubereitung

1. Milchreis, Zucker, Butter, etwas Zitronenabrieb und Salz aufkochen
2. ca. 15 - 20 Minuten weich kochen
3. Äpfel in feine dünnere Spalten schneiden und diese mit etwas Zitronensaft beträufeln
4. Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht steif schlagen
5. Reis soweit weich ist, den Topf von der Herdplatte ziehen und etwas auskühlen lassen, lauwarm reicht.
6. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
7. Mandeln und das Eigelb zügig unter den Milchreis rühren und zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterziehen.
8. Hälfte der Masse in eine gefettete Auflaufform füllen
9. mit den Apfelspalten belegen und mit dem Honig beträufeln.
10. restliche Reismasse einfüllen, glatt streichen und die übrigen Apfelspalten auf der Decke verteilen
11. Den Nuss-Reisauflauf im Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.

From:
<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:
<https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:apfel-nuss-reisauflauf>

Last update: **2020/07/29 12:04**

