

Apfel-Nuss-Reisauflauf

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

From:

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

Permanent link:

<https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:apfel-nuss-reisauflauf&rev=1596024184>

Last update: **2020/07/29 12:03**

