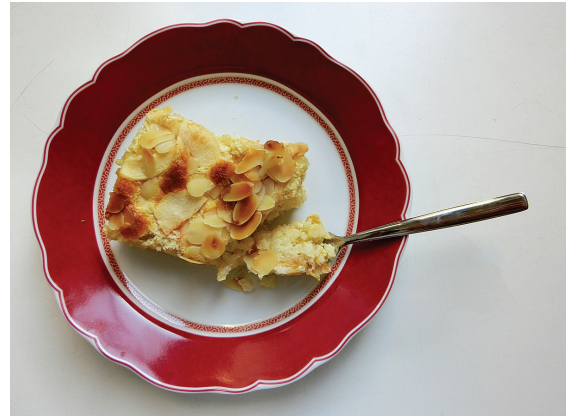


Reisauflauf mit Äpfeln und Mandeln

1 Liter Milch
250 Gramm Rundkornreis
Prise Salz
3 Eier getrennt
50 Gramm Butter
60 Gramm Zucker
1EL Vanillezucker
Prise Zimt
6 mittelgroße Äpfel
60 Gramm gehobelte Mandeln
wer sie mag: Rosinen



Die Milch und den Reis in einen Topf geben und aufkochen. Mit einer Prise Salz würzen.

Den Reis auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren weich dünsten.

Inzwischen die Äpfel schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Die Butter mit den Eigelben, dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Zimt zu einer cremigen Masse mixen.

Den abgekühlten Milchreis unterrühren.

Die Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

In einer gebutterten Form die Hälfte der Reismasse einfüllen. Zwei Drittel der Apfelscheiben gleichmäßig darauf verteilen.

Dann mit dem restlichen Reis auffüllen und mit den Äpfeln abdecken. Zum Schluss die gehobelten Mandeln darauf verstreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200° Ober-Unter-Hitze oder 180° Heißluft ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Noch warm servieren.

Eventuelle Reste schmecken auch zimmerwarm am nächsten Tag noch köstlich.