Apfel-Reisaulauf

Apfel-Reisauflauf schmeckt frisch mit Staubzucker bestreut besonders gut. Auch ein wenig Zimt passt zu den süß-säuerlichen Äpfeln und verleiht der Süßspeise eine feine Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

für den Reis

1 l	Vollmilch
1 Prise	Salz
30 g	Butter
200 g	Rundkornreis

für den Reisauflauf

60 g	Butter
75 g	Staubzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schalenabrieb)
3 Stk.	Eier
30 g	Rosinen
500 g	Äpfel

Zubereitung

1. Um einen feinen **Reisauflauf mit Apfel** zu backen, zZunächst die Vollmilch leicht salzen und gemeinsam mit der Butter aufkochen lassen. Den Rundkorn-Reis in die heiße Milch geben und darin weich kochen. Dabei gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht am Topfboden ansetzt. Sobald der Reis weich und die Masse schön cremig ist, den Milchreis vom Herd

nehmen und auskühlen lassen.

2. Während die Reismasse abkühlt, die Eier trennen. Das Eiklar in eine saubere Schüssel geben und mit dem Mixer zu einem steifen Eischnee schlagen. Der Eischnee sorgt später dafür, dass der Reisauflauf mit Apfel besonders locker und flaumig wird. Die Eidotter gemeinsam mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale einer unbehandeltedn Bio-Zitrone schaumig rühren. Die Mischung sollte möglichst cremig und luftig werden. Anschließend die abgekühlte Reismasse unter die Dottermasse mengen und alles gut miteinander verrühren.

3. Nun den vorbereiteten Eischnee vorsichtig unter die Reis-Ei-Masse ziehen. Dabei behutsam arbeiten, damit möglichst viel Luft im Eischnee erhalten bleibt. Zum Schluss die Rosinen unterheben. So entsteht eine lockere und aromatische Reismasse, die später gemeinsam mit den Äpfeln gebacken wird.

4. Eine Auflaufform mit etwa 20 × 30 cm gründlich mit Butter einfetten und anschließend mit Bröseln ausstreuen. Die Brösel verhindern, dass der Reisauflauf an der Form haftet, und sorgen zusätzlich für eine feine Kruste am Rand.

5. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Für den besten Geschmack eignen sich leicht säuerliche Äpfel besonders gut, da ihre fruchtige Säure wunderbar mit der süßen Reismasse harmoniert. Die Hälfte der vorbereiteten Reismasse in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Darauf die dünnen Apfelscheiben legen und möglichst gleichmäßig über die gesamte Fläche verteilen. Anschließend die restliche Reismasse darüber geben und vorsichtig glattstreichen, sodass die Äpfel vollständig bedeckt sind.

6. Die Auflaufform zudecken und den Apfel-Reisauflauf bei 160 °C etwa 60 Minuten backen. Je nach **Backofen** kann eine etwas höhere Temperatur notwendig sein – bei manchen Backöfen sind bis zu 180 °C erforderlich. Der Auflauf sollte am Ende schön durchgebacken und an der Oberfläche leicht goldbraun sein. Nach dem Backen den Apfel-Reisauflauf kurz ruhen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und großzügig mit Staubzucker bestäuben. Besonders köstlich schmeckt der Reisauflauf warm oder lauwarm, wenn die Äpfel noch wunderbar saftig und die Reismasse angenehm cremig und locker ist.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen

Tipp