Rezept

Apfelreis

Ein Rezept von Apfelreis, am 21.05.2025

Zutaten

- **1** unbehandelte Zitrone
- **1 l** Milch
- **7 EL** Zucker
- **1 TL** Zimt
- **3** Eier
- **4** geriebene Zwiebäcke
- **1** Vanilleschote
- Salz
- **180 g** Milchreis
- **600 g** Äpfel
- **60 g** weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Zitrone waschen, 1 TL Schale abreiben, Saft auspressen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Milch mit 2 Prisen Salz, Vanillemark, Zitronenschale und 1 EL Zucker aufkochen. Den Reis einrühren, 15 Min. köcheln lassen.

2. Den Zimt mit 4 EL Zucker mischen. Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und 2 EL Zimtzucker mischen. Eier trennen, Eigelbe mit restlichem Zucker und 30 g Butter schaumig rühren. Unter den Reis mischen. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

3. Restliche Butter zerlassen. Die Form ausstreichen, mit Zwiebackbröseln ausstreuen. Die Hälfte des Reisbreis einfüllen, Äpfel darauf verteilen, mit Reis abdecken. Mit restlicher Butter bestreichen, zugedeckt bei 200° im Ofen (Umluft 180°) 50 Min. backen. Mit restlichem Zimtzucker bestreuen und mit einer Fruchtsauce servieren.