

Rezept

Reisauflauf mit Äpfeln

Ein Rezept von Reisauflauf mit Äpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

1 l	Milch		Salz
250 g	Rundkornreis (Milchreis)		2 Eier
3 EL	Zucker	2 Päckchen	Vanillezucker
4	Äpfel (ca. 500 g)	1 EL	Zitronensaft
2 EL	Puderzucker	2 EL	Butter
	Butter für die Form		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Den Reis dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 25 Min. ausquellen lassen. Danach offen auskühlen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausfetten. Die Eier trennen, Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker verrühren und unter den Reis mischen. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben.
3. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden. Abwechselnd Reis und Apfelscheiben in die Form schichten, mit Äpfeln abschließen. Obere Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln und mit Puderzucker bestreuen.
4. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Den Reisauflauf im Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldbraun überbacken.