

Milchreisgratin mit Äpfeln

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

- 1 Gratinform von ca. 30 cm Ø
- Butter für die Form
- 5 dl laktosefreie Milch
- 1 Msp. Salz
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
- 1 Limette oder Zitrone, abgeriebene Schale
- 120 g Rundkornreis, z.B. Camolino
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 4-6 EL Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre
- 4-6 kleinere Äpfel, z.B. Braeburn, geschält
- 3 EL Zucker
- 1-2 EL Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- Zimt nach Belieben



Zubereitung

1 Laktosefreie Milch, Salz, Vanillemark und -stängel sowie Limetten- oder Zitronenschale aufkochen. Reis beifügen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln, leicht auskühlen lassen.

2 Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen, unter den Reis rühren. Eiweiss und Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter den Reis ziehen.

3 Reismasse in die ausgebutterte Form füllen. 4-6 Tupfen (je ca. 1 EL) Konfitüre darauf verteilen, Äpfel daraufstellen. Zucker über die Oberfläche streuen, Butter darauf verteilen.

4 Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen. Nach Belieben mit Zimt bestäuben.

