



Milchreisauflauf mit Äpfeln

ab 10. Monat

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 200 g Milchreis
- 3 Äpfel
- Ceylon-Zimt
- einige Spritzer Zitronensaft
- 1 Ei
- 200 ml Sahne
- optional Rosinen
- 30 g Butter



So bereitest du den Milchreisauflauf zu

1. Koche zuerst den Reis für 35 Minuten bei schwacher Hitze in der Milch und rühre dabei regelmäßig um. Wenn du einen Thermomix besitzt, so übernimmt er diese Aufgabe für dich bei 100°C in 35 Minuten auf Stufe 1 bei Linkslauf (ohne den kleinen Messbecher-Deckel!).
2. Lass den Milchreis für 10 Minuten quellen.
3. In der Zwischenzeit schälst du die Äpfel und schneidest sie in kleine Würfel. Mische sie mit dem Zitronensaft und bestreue sie ordentlich mit Zimt. Wer Rosinen mag, kann der Apfelmasse gern eine gute Hand voll hinzufügen.
4. Verquirle das Ei mit der Sahne und der weichen Butter.
5. Verrühre die Ei-Sahnemischung mit dem Milchreis.
6. Nun nimmst du dir eine Auflaufform und füllst die Hälfte des Milchreises hinein.
7. Verteile dann die Apfelschicht darüber.
8. Als nächstes kommt der restliche Milchreis oben drauf.
9. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
10. Backe den Milchreis nun für 30 Minuten im unteren Drittel deines Backofens.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows the front cover of a book titled "BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE". The cover features several small images of different baked goods, including muffins and cookies. Below the title, it says "MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER". At the bottom left, there is a button-like graphic with the text "» ZUM SHOP".

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>