

# Milchreis- Apfelauflauf

## Zutaten:

400 g Milch  
100 g Sahne  
60 g Zucker  
150 g Milchreis  
3 Eier, getrennt  
1 Prise Salz  
200 g Quark  
1 TL Vanilleextrakt  
500 g Äpfel, in Stücken  
1 EL geriebene Zitronenschale



## Zubereitung:

Milch, Sahne, 30 g Zucker und Milchreis in den Mixtopf geben, 25 Min./90°C/Linkslauf/Stufe 2 garen und in die kleine Nixe umfüllen. Mixtopf spülen.

Backofen auf 190°C vorheizen. Stoneware rund bereitstellen.

Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und Salz in den Mixtopf geben, 3 Min./Stufe 4 steif schlagen und umfüllen. Rühraufsatz entfernen.

Eigelb, Quark und den restlichen Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 4 vermischen.

Äpfel mit dem Apfelmax teilen und mit Vanilleextrakt und Zitronenschale in den Mixtopf geben. Nun 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern.

Milchreis zu der Apfel-Quark-Mischung geben, 15 Sek./Stufe 2/Linkslauf mischen und den Eischnee vorsichtig mithilfe des Mix´n´Scraper unterheben.

Apfel-Reis-Teig in die Stoneware rund geben, 45 Minuten bei 190°C backen, lauwarm oder kalt ein Genuss.

**Verwendete Produkte:** Nixe, Apfelmax, Mix´n´Scraper, Stoneware rund

Sevi

**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN