

Benötigte Zutaten

Für den Milchreis

1 l	Premium Alpenmilch
1 Prise	Salz
250 g	Milchreis

Für den Auflauf

125 g	Zucker
3	Eier (Größe L)
250 g	Premium Topfen 20 %
100 g	Himbeeren
150 g	Äpfel
40 g	Premium Teebutter

Topfen Milchreis Auflauf

Topfen und Milchreis — klingt diese Kombi nicht absolut köstlich? Das hat sich auch Judith Wallinger vom Griesshofbauer in Abtenau gedacht und den köstlichen Auflauf gezaubert, der so fruchtig und luftig schmeckt.

Anleitung

1. Milch mit einer Prise Salz erhitzen.

2. Reis einrühren. Kurz aufkochen lassen und dabei immer wieder umrühren damit der Reis nicht am Topfboden klebt.

3. Die Hitze reduzieren und für rund 20 Minuten den Reis quellen lassen. Dazwischen immer wieder umrühren.

4. Den Zucker mit den Eiern mehrere Minuten in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen.

5. Himbeeren und Äpfel waschen und die Äpfel kleinschneiden.

6. Butterflocken aus der Butter mit einem Löffel oder Raspel schaben.

7. Den Milchreis und Topfen der Zucker-Ei-Masse untermengen und in eine Auflaufform {20x30} füllen.

8. Das Obst darüber verteilen und mit Butterflocken belegen.

9. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für rund 40 Minuten backen.

10. Vor dem Servieren mit Staubzucker garnieren.

Ein Rezept von
Bäuerinnen