



Gebäckener Dinkelreis mit Äpfel

4 Portionen

ZUTATEN

220 g Dinkelreis
800 ml Milch
1 Pr Salz
1 EL Vanillezucker
kl. Stück Butter

4 Eier
250 g Quark
1 gestr. TL Zimt
1 EL Vanillezucker
1/3 Fl. Bittermandelaroma

4-5 Äpfel

Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Dinkelreis in Milch mit Salz, VZ und Butter aufkochen und ca. 25 Min. köcheln lassen. Oft umrühren! Herd ausschalten und noch etwas ausquellen und abkühlen lassen.
2. Eier aufschlagen, locker mit Quark vermischen. Zimt, VZ und Bittermandelaroma zugeben.
3. Form mit Butter einfetten und Herd vorheizen.
4. Äpfel schälen und klein stifteln.
5. Eier-Quarkmischung unter Milchreis heben und die Hälfte in Form einfüllen. Äpfel darauf verteilen und mit restlichen Milchreis auffüllen. Mit Zimtzucker bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 - 40 Minuten backen.

NOTES

Dazu schmeckt Vanillesoße oder Kompott sehr gut.
Kann man auch kalt genießen.



BIO-HOF
ECHT GRIESBACH