

Apfel-Reisküchlein von der Clarinette

Zutaten:

125-150g Milchreis

ca. 0,5 Liter Milch

eine Prise Salz

2 EL Zucker für den Milchreis

ca. 60g Zucker für den Teig

3-4 rote Äpfel

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

½ Päckchen Backpulver

1 TL Stärke

ca. 50-80g Mehl

60g Butter oder Rama

2 EL Quark

nach Belieben 1-2 TL Zimt, etwas Zitronenschale (ungespritzt) dazugeben

1. Schritt:

Den Reis mit etwas Zucker, einer Prise Salz und Milch zu einem schönen Milchreis kochen und auskühlen lassen.

2. Schritt:

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Daraufhin die Eier trennen. Eigelb, Butter/Rama, Zucker und Quark schaumig rühren. Mit dem Zimtpulver oder der Zitronenschale vermischen. Unter der Zugabe von Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Stärke aus der Schaummasse einen leicht dickflüssigen Teig herstellen.

Nun die Apfelwürfel und den Milchreis untermischen. Zum Schluss das Eiweiß zu steifen Schneeschlagen und vorsichtig unterheben.

3. Schritt:

In die vorgefettete Muffinförmchen befüllen und die Küchlein 30-40min bei 180°C goldbraun backen lassen.

Bemerkung:

Das Rezept ist von mir aus zwei anderen zusammengeschustert worden. So wie ich es aufgeschrieben habe, ist es mir immer gelungen. Aber mit Sicherheit kann man sich an dem Rezept noch ausprobieren, wer mag. Vielleicht ein paar mehr Äpfel, etwas mehr Milchreis oder möglicherweise mehr Quark.

Ein Versuch, den Küchlein noch Rosinen hinzuzufügen, schmeckte auch sehr gut!

Ich wünsche euch viel Spaß und einen guten Appetit!

Clari

