



Apfel-Milchreis-Kuchen vom Blech

(ca. 20 Portionen)

Zutaten für den Hefeteig:

500 g Mehl

1/2 Würfel frische Hefe (21 g)

1/4 l Weihenstephan Haltbare Milch 3,5 % Fett

2 EL Zucker

2 Eigelbe

50 g weiche Weihenstephan Butter

Etwas Weihenstephan Butter zum Einfetten des Bleches

Zutaten für den Belag:

1 l Weihenstephan Haltbare Milch 3,5 % Fett

100 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Milchreis

2 Zitronen (mit unbehandelter Schale)

1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

4 Eiweiß

100 g Walnusskerne, grob gehackt

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe in diese Mulde bröckeln, mit etwas warmer Weihenstephan Haltbarer Milch und 1 Prise Zucker in der Mulde leicht verrühren. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Danach restliche Milch, übrigen Zucker, Eigelbe und Butter dazu geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde aufgehen lassen.



Inzwischen für den Belag die Weihenstephan Haltbare Milch mit 2 EL Zucker und Salz aufkochen. Reis einstreuen, zugedeckt etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, dann abkühlen lassen.

Die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Zitronenschale unter den Reis rühren. Die Äpfel schälen, vierteln und von den Kerngehäusen befreien, in Spalten schneiden und sofort im Zitronensaft wenden.

Den Hefeteig noch einmal durchkneten, ausrollen und ein eingefettetes Backblech (38 cm x 25 cm) damit auslegen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte davon unter den ausgekühlten Reis rühren, den Rest locker unterheben. Die Masse auf dem Hefeteigboden verteilen, mit den Apfelspalten belegen und mit gehackten Walnusskernen bestreuen. Im Backofen bei 175 °C etwa 40 Minuten backen.

Unser Tipp: Je nach Saison und Vorliebe statt der Äpfel auch einmal Rhabarber, Zwetschgen oder Aprikosen verwenden.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (einschließlich Ruhe- und Backzeit)