



## Milch"Reis"tasserl mit Äpfeln

Süße Verführung mit regionalem Perleinkorn, gesund, eiweißreich und mit vielen wertvollen Mineralstoffen.

Zutaten für 6 Tassen

- 1 Packung Bio-Einkorn Milchreis
- 2 Eier (getrennt)
- 4 TL "Süßer Almgenuss" gemahlen
- 60 g Butter (weich)
- 1 Apfel (säuerlich z.B. Boskop)
- 2 - 3 TL "Süßer Hüttenzauber"

Bio-Einkorn Milchreis nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen. Eigelb mit Almgenuss und Butter schaumig rühren und mit Milchreis mischen. Eiklar zu Eischnee schlagen. Apfel waschen, Kernhaus und Strunk entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Apfel unter den Milchreis mischen und Eischnee vorsichtig darunterziehen.

In Tassen verteilen und ca. 20 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen. Vor dem Servieren mit „Süßer Hüttenzauber“ bestreuen.

**Tipp:** Die Tassen nach dem Backen auf einem Kuchengitter, Brett oder Tuch etwas abkühlen lassen. Beim Abstellen auf zu kalte Flächen könnten sie sonst zerspringen.