

Reisauflauf

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 80 Minuten

Zutaten

300 g Mittelkorn Reis

1 L Milch

100 g Margarine

80 g Zucker

5 Stk. Eier

Zimtstange, Salz, Vanillezucker

Zubereitung

1.
Reis mit Milch, Margarine, Salz, Zucker, Vanillezucker, Zimtstange aufkochen lassen und 20 Minuten zugedeckt fertig dünsten.
2.
Reis auskühlen lassen.
3.
Eier trennen und mit Eiklar, Schnee schlagen.
4.
Den Dotter unter dem Reis mischen. Den Schnee vorsichtig unterheben.
5.
Die fertige Masse in eine gefettete Form geben und bei 180°C 40 Minuten backen.

Kochtipp

Optimal passt eine Fruchtsoße zum Reisauflauf.