

Milchreisauflauf

Er schmeckt wirklich toll, ist eine willkommene Abwechslung und kann wunderbar mit frischen Zutaten wie Beeren, Äpfeln oder Kompott kombiniert werden.

Zutaten

2 dl Milch
1 dl Rahm
40g Butter
½ Vanilleschote, Samen
80g Rundkornreis
3 Eigelb
30g Puderzucker
wenig Zitronensaft
Zimt
3 Eiweiss
1 Prise Salz
30g Zucker

Zubereitung

Etwa 40 Minuten + 25 Minuten backen

1 Milch, Rahm und Butter aufkochen, Vanillesamen und Reis zufügen. Den Reis bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten ausquellen lassen. Dabei öfter umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis abkühlen lassen.

2 Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen, etwas Zitronensaft und eine Prise Zimt zugeben. Den abgekühlten Milchreis darunterrühren. Die Eiweisse mit dem Salz sehr steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee sorgfältig unter die Reismasse heben.

3 In eine ausgebutterte Auflaufform (20×20cm) füllen und im Backofen bei 180°C etwa 25 Minuten backen. Mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.

Tipp

Am besten gleich servieren, der Milchreisauflauf schmeckt allerdings auch kalt superlecker.

