

Reisauflauf mit Schneehaube



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Salz	1 Prise(n)
Vollmilch	1 Liter
Reis	25 Dekagramm
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Ribiselmarmelade	2 Esslöffel
Rosinen / Sultaninen	5 Dekagramm
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Eiweiß / Eiklar	6 Stk.
Eigelb / Eidotter	6 Stk.
Butter	5 Dekagramm
Gehackte Mandeln	3 Dekagramm
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kochen Sie den Reis mit Milch, Salz und 5 dag Zucker auf und lassen Sie diesen ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme dünsten, danach auskühlen lassen.

Die Butter und 5 dag Zucker, Dotter, Zitronensaft und Mandeln schaumig rühren und mit dem ausgekühlten Reis vermischen.

Schlagen Sie 4 Eiklar steif und ziehen Sie den steifen Schnee vorsichtig unter die Reismasse. Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in dünne Scheiben.

Geben Sie die Hälfte der Reismasse in eine befettete Auflaufform, legen Sie die Apfelscheiben und die Rosinen gleichmässig darauf und streichen Sie die restliche Reismasse darüber.

Im Rohr bei O/U-Hitze bei ca. 180° 40-50 Minuten backen.

Für den Belag schlagen Sie 2 Eiklar, 1 Vanillezucker und 10 dag Zucker zu steifen Schnee.

Den Reisauflauf dünn mit der Marmelade bestreichen und den Eischnee darauf verteilen.

Überbacken Sie diesen noch 10-15 Minuten, dann mit geraspelter Schokolade bestreuen und noch warm servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1186-Reisauflauf-mit-Schneehaube.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at