

Reisaufauf von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	1 Stk.
Butter	80 g
Reis	200 g
Rosinen / Sultaninen	50 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	120 g
Vollmilch	1 Liter
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.

Zubereitung:

Rohr auf 220°C, Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milchreis oder Rundkornreis mit 1 Liter Milch und einer Prise Salz kochen bis die Milch verdunstet ist.

Milchreis auskühlen lassen.

Butter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren.

2 Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen,

Dotter in Butter-Zucker-Masse einrühren und anschließend noch den fertigen Schnee, die Rosinen und die Zitronenschale unterheben.

Auflaufform mit Margarine einfetten und den fertigen Teig einfüllen.

Die Auflaufform auf die 2. Schiene von unten geben und ca. 50 Minuten backen bis der Milchreisaufauf eine schöne hellbraune Farbe hat.

Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-163-Reisauflauf-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at