

Reis-Marillen Auflauf

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Topfen / Quark	50 dag (Dekagramm)
Reis	6 dag (Dekagramm)
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Marillen / Aprikosen	20 dag (Dekagramm)
Margarine / Thea	1 TL (Teelöffel)
Vollmilch	3 Sechzehntel
Feinkristallzucker	5 dag (Dekagramm)
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Hirse	5 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Die Hirse zuerst in der Milch weich dünsten und ausquellen lassen. Anschließend Topfen, Dotter, Zucker und Zitronensaft vermengen.

Hirse zugeben und danach den steif geschlagenen Schnee unterheben.

Die klein geschnittenen Marillenstückchen und die Reis-Topfenmenge vermischen und Die Masse in eine zuvor befettete Auflaufform geben und bei 180°C im bereits vorgeheizten Rohr zwischen 30 und 40 min backen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-667-Reis-Marillen-Auflauf.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at