Reisauflauf mit Weichseln

Der leckere Reisauflauf mit Weichseln versüßt den Alltag. Ein tolles Rezept für gute Laune, das auch mit Himbeeren gut schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

60 g	Langkornreis
250 ml	Milch
160 g	Magertopfen
60 g	Zucker
1 Stk.	Ei
30 g	Margarine
0.5 Gläser	Weichseln
1 Prise	Salz
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Der **Reisauflauf mit Weichseln** eignet sich sowohl als Dessert, als auch als leckere Zwischenmahlzeit sehr gut. Hierfür zuerst den Reis gründlich waschen und mit 2/3 des

Zuckers, Salz und Milch für etwa 40 Minuten quellen lassen.

2. Anschließend das Ei trennen und das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Jetzt den Schnee vorsichtig unter den Reis heben. Den restlichen Zucker, den Eidotter und die Margarine solange verrühren, bis sie schaumig ist. Den Magertopfen und die Zitronenschale hinzufügen.

3. Das Ganze zu dem Reis geben, anschließend die abgetropften Weichseln untermengen und je nach Geschmack mit Zitronensaft verfeinern.

4. Zum Schluss eine Auflaufform fetten und das Ganze für etwa 30–40 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Aus dem Ofen nehmen und noch warm servieren.

Tipp

Zu dem Reisauflauf mit Weichseln schmeckt ein frischer Weißwein sehr gut.