Reisauflauf

Das Rezept für den süßen Reisauflauf stammt aus Omas alten Küche. Deine Lieben werden die Süßspeise mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

200 g	Rundkornreis
1 l	Vollmilch
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
1 EL	Feinkristallzucker
80 g	Butter
60 g	Staubzucker
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (Schale unbehandelt)

Zubereitung

1. Für den **süßen Reisauflauf** den Rundkornreis mit Milch und Salz in einem Kochtopf weich garen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Kristallzucker zu Eischnee schlagen.

3. Jetzt die Butter mit Staubzucker und Zitronenabrieb schaumig verrühren. Die Eigelbe nach und nach zugeben und verrühren. Den Reis hinzugeben und gut vermengen. Abschließend den Eischnee unter die Masse heben.

4. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Masse in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Tipp

Den Reisauflauf kann man zusätzlich mit Rosinen oder Apfelspalten verfeinern. Dazu Zwetschkenröster, oder Kompott reichen.