

Milchreis mit Früchten und Baiserhaube

Zutaten:

- 750 ml Milch
- 300 g Uncle Ben's Risottoreis
- 1 Prise Salz

- 4 Stk Eiklar
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 EL Zucker

- 30 g Butter
- 140 g Kristallzucker
- 3 EL Wasser (warm)
- Saft einer Orange
- Saft einer Zitrone
- Himbeeren (oder Früchte nach Wahl)

- Butter für die Form

Zubereitung:

Reis mit kaltem Wasser abspülen und in der Milch mit Salz und Zucker auf kleiner Flamme weich köcheln (dazwischen immer wieder umrühren).

Etwas abkühlen lassen.

Butter erhitzen, den Zucker darin bräunen, mit Wasser ablöschen –

Achtung Wasser muss warm sein!!!! es zischt auch so ordentlich ,
Zitrussäfte zugeben, aufkochen und in den überkühlten Reis mischen.

Eine tiefe Auflaufform ausfetten. Eine Hälfte Reis einfüllen, glattstreichen
mit den Früchten belegen und den restlichen Reis über die Früchte geben,
glattstreichen. Die Form sollte nur bis zu 2/3 gefüllt sein.

Dann das Eiklar mit Vanillezucker, 3 EL Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen und über die Reismasse geben. Wir haben sie mit dem Spritzsack aufgespritzt.

Bei 120 Grad im vorgeheizten Rohr 20 Minuten leicht bräunen. Sofort servieren.

Schmeckt auch kalt wirklich gut.

Gutes Gelingen wünschen euch eure Gudrun von Mödling und Nico

www.gudrunvonmoedling.at

