



Nachtessen

Süsser Reisauflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

250 gr	Rundkornreis
1 lt	Milch
100 gr	Marzipan
1	Vanillestengel
75 gr	Rosinen
50 gr	Pinienkerne
75 gr	Zucker
3	Eigelb
250 gr	Speisequark
3	Eiweiss

Zubereitung:

Marzipan, Milch

Marzipan mit einem Teil der Milch mit dem Pürierstab oder dem Mixer fein pürieren.

Reis, Vanillestengel, Rosinen und Pinienkerne

Mit der restlichen Milch, dem Reis, dem ausgekratzten Vanillestengel, Rosinen und Pinienkernen in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze kochen, bis der Reis weich und die Milch vollständig aufgesogen ist.

Zucker, Eigelb und Quark

Zucker mit Eigelb und Quark schaumig rühren und unter den etwas erkalteten Reis mischen.

Eiweiss

Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig darunterziehen. In eine flache feuerfeste Form geben und im Ofen bei 180 Grad während 30 Minuten backen.

Dazu ein Kompott, Preiselbeeren oder einen Himbeersirup servieren.