

# Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



## Reisauflauf

### Zutaten:

Für ca. 6 Portionen:

1 l Milch, 200 g Reis, 1 Prise Salz;

100 g Butter, 80 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale,

4 Dotter, 4 Eiklar, 20 g Zucker;

3-4 Äpfel, evtl. Rosinen;

Ribiselmarmelade, 3 Eiklar und 90 g Zucker für die Windmasse

### Zubereitung:

Den Reis in Milch und Salz weichkochen und auskühlen lassen. Einen Abtrieb aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Dotter cremig rühren.

Eiklar zu einem festen Schnee schlagen und mit dem Reis vermengen.

Die Hälfte der Masse in eine befettete Auflaufform geben. Äpfel schälen und in Spalten oder kleine Würfel schneiden. Äpfel und Rosinen auf der Reismasse verteilen. Die 2. Hälfte der Reismasse gleichmäßig darüberstreichen. Bei 170°C (Heißluft) ca. 30 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen dünn mit Marmelade bestreichen und mit einer leichten Windhaube überziehen. Kurz überbacken.

**Tipp:** Es kann, je nach Saison jedes andere Obst verwendet werden!

