



# REISAUFLAUF

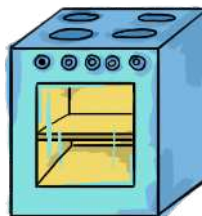




1. Milch, Wasser und etwas Salz aufkochen lassen



2. Reis und Zitronenschalen hinzufügen und bei geringer Hitze fertig kochen



3. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen



4. Bei den Eiern Dotter und Eiklar trennen



5. Das Eiklar mit dem Mixer schlagen, bis ein fester Schnee entsteht



6. Die Eidotter mit dem abgekühlten Reis verrühren



7. Dann Zimt, 2 EL Honig und den Schnee dazugeben



8. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Brösel bestreuen. Die Reismasse hineinfüllen



9. 40 Minuten backen



Für 1 Auflaufform: 200 ml Milch, 200 g Rundkornreis, 1 TL Zimt, 2 EL Honig, 200 ml Wasser, 1 Prise Salz, 2 EL Butter, 3 Eier, 1 EL Rosinen, Brösel, geriebene Zitronenschale