

# Herzhaft süsser Reisauflauf



Zutaten für 4 Portionen:

- 750 ml Milch
- 100 g Reis
- 4 Eier
- 150 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 1 Stk Zitrone (Schale)
- ½ Pk Vanillezucker



## Zubereitung

1. Zuerst in einem Topf die Milch aufkochen, den Reis unterrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze, halb mit einem Deckel zugedeckt, etwa 35 Minuten kochen, bis er körnig weich ist. Dann abkühlen lassen, bis der Reis lauwarm ist.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Nun das Eiweiß steif schlagen und kurz beiseite stellen. Dotter mit Zucker und Butter schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale, Vanillezucker und den Reisbrei unterrühren.
3. Eine Auflaufform mit Butter austreichen und die Reismasse hineingeben, im Backrohr ca. 40 Minuten backen, bis der Reisauflauf gelblich-braun ist.