

Rezeptvorschlag
Städtischer Kindergarten und Hort „Herrenhaus“ Fischl
Fischlstraße 32, 9020 Klagenfurt a. Ws.

Reisbällchen mit marinierten Marillen



Zutaten:

1 ¼ l	Milch
1 Prise	Salz
375 g	Rundkornreis
1/8 l	Milch
1 ½ EL	Zucker
5 TL	Bio Zitronenschale
700 g	Marillen
1 ½ EL	Zucker
5 TL	Zitronensaft (nach Geschmack)
200 g	geriebene Nüsse
50 g	Brösel



Zubereitung:

Milch mit 1 Prise Salz aufkochen, den Reis einrühren und bei milder Hitze garen.

Zwischendurch immer wieder umrühren.

Während der Reis weich kocht, die Marillen pürieren (einige davon in kleine Stückchen schneiden) mit Zucker und Zitronensaft mischen.

Restliche Milch erhitzen, mit Zucker und Zitronenschale verrühren und unter den gekochten Reis mischen.

Mit den Händen kleine Bällchen formen in Nussbrösel wälzen und mit den marinierten Marillen servieren.