

Rezeptvorschlag  
Pfarrkindergarten St. Peter, Mikschallee 1  
9020 Klagenfurt a. Ws.



**Süßer Reisauflauf hell-dunkel mit Schneehaube**

**Zutaten:**

- 30 dag Reis
- etwas Salz
- 1 l Milch
- 12 dag Butter
- 4 Dotter
- 16 dag Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Zitronenschale
- 4 Eiklar
- 2 EL Kakao



**Für die Schneehaube:**

- 3 Eiklar
- 10 dag Kristallzucker

**Zubereitung:**

Reis in kochender Milch mit Salz weich kochen, abkühlen lassen.

Einen Abtrieb aus Butter, Zucker, Dotter, Vanillezucker und Zitronenschale bereiten, die Reismasse unterrühren.

Eiklar steif schlagen und unterziehen.

Die Masse in die Hälfte teilen, eine mit dem Kakao verrühren.

In eine Auflaufform zuerst die helle, dann die dunkle Masse füllen und ca. eine  $\frac{3}{4}$  Stunde bei 180°C backen.

Für die Schneehaube Eiklar mit Zucker aufschlagen und den fertigen Auflauf nochmals kurz überbacken.

**Tipp:** Auf Himbeerspiegel servieren.