

# Milchreisauflauf mit Zwetschken

60–90 Min

## Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 100 g | Reis |
| 375 ml | Milch |
| 40 g | Butter |
| 2 Stk. | Eier |
| 60 g | Staubzucker |
| 2 TL | Vanillezucker Bourbon |
| 1 Prise | Zitronenschalen geschnitten |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |
| | Butter |
| | Bröseln |
| 15 Stk | Zwetschken |

## Zubereitung

1 Den Reis nach Anleitung auf der Packung kochen. Nach dem Kochen auskühlen lassen. Nun das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

2 Inzwischen die Dotter der 2 Eier, Staubzucker, Vanillezucker und etwas geriebene Zitronenschale zu einer Masse verrühren und dann den Reis untermengen.

**TIPP:** Hier können die entkernten und geviertelten Zwetschken in die Masse gemischt werden.

3 Nun das Eiklar der 2 Eier schlagen und den Schnee ebenfalls der Masse unterheben.

4 Eine Auflaufform (ca. 28x20cm) mit Butter bestreichen und Brösel bestreuen und die Reismasse darin verteilen. Im Ofen bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

5 Eine flambierte Baiserschicht als Topping schmeckt auf diesem Auflauf besonders gut. Dazu die Eiklar von zwei Eiern cremig schlagen und mit einem Dressiersack auf dem auskühlten Auflauf dressieren und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

**TIPP:** Wer keinen Bunsenbrenner hat, kann auch die Grill-Funktion im Backofen verwenden.

6 Auflauf mit Zwetschkenröster anrichten und servieren.