

# Obstreisauflauf

aus Milchreis

entnommen aus : Packungsrezept Milchreis 500 g von Neuß & Wilke GmbH, Gelsenkirchen  
Dazu kaufen: Päckchen Milchreis – idR 500 g

## Zutaten (4 Personen)

½ Liter Milch – Prise Salz – 125 g (=1 Tasse) Milchreis – 3 Eier – 160 g Zucker  
je 200 g Mango, Kiwi, Erdbeeren  
Fett für die Form  
60 g. Mandelblättchen  
3 EL Zucker  
60 g Butter/Margarine

## Zubereitung

- |                                                                                                                                            |    |         |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------|--------|
| Reis nach Packungsanweisung kochen<br>(1/2 L. Milch aufkochen mit Prise Salz, + etwas Zucker 20 g + Reis dazu –<br>30 Min. quellen lassen) | )  | 35 Min. |        |
| Eier trennen                                                                                                                               | )  | 3 Min.  | X      |
| Eigelbe und 100 g Zucker zu dem Reis geben und unterrühren                                                                                 | )  | 10 Min. |        |
| Eiweiß steif schlagen und unterheben                                                                                                       | )  | 5 Min.  | X      |
| <b>Mango schälen und Fruchtfleisch vom Kern lösen )</b>                                                                                    |    |         |        |
| <b>Kiwi schälen und mit der Mango würfeln</b>                                                                                              | )  | 25 Min. | X      |
| <b>Erdbeeren waschen, putzen und halbieren</b>                                                                                             | )  |         |        |
| Alles mit dem Reis vermischen<br>(Backofen zum Vorheizen anstellen)                                                                        | )  | 10 Min. |        |
| Masse in eine gefettete (2 Min.) Auflaufform füllen                                                                                        | 2) |         | X      |
| Mit Mandelblättchen und dem restlichen Zucker (60 g) bestreuen                                                                             | )  | 7 Min.  |        |
| Mit Butter-/Margarine-Flöckchen belegen                                                                                                    | )  |         |        |
| Auflauf in vorgeheiztem Backofen bei 200°                                                                                                  |    | 30 Min. | backen |

(X= vorbereiten = 35 Min., gleichzeitig. Milch kochen und Reis quellen lassen!  
Arbeitsdauer total – optimal = 60 Min. selbst plus 30 Min. Backzeit)

**Guten Appetit!**