

Rezept

# Reisflammeri

Ein Rezept von Reisflammeri, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>180 g</b> Milchreis	<b>1 l</b> Milch
<b>20 g</b> Butter	<b>80 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Orangenschale
<b>2</b> Eiweiß	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 120° vorheizen. Reis verlesen, in einem Sieb mit kaltem Wasser spülen, kurz abtropfen lassen und mit Milch, Butter, Zucker und der Zitrusfruchtschale in einen ofenfesten Topf geben.

---

2. Den Deckel auf den Topf legen und den Milchreis im heißen Backofen (Mitte) in ca. 40 Min. garen. Nach der Garzeit den Reis vorsichtig umrühren. Sind die Körner noch hart, den Reis noch ein paar Minuten weitergaren. Sobald der Reis weich ist, den Topf aus dem Ofen nehmen.

---

3. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Reis heben. Flammeri in kalt ausgespülte Förmchen oder kleine Tassen füllen, 6 Std. kalt stellen, auf vier Dessertteller stürzen und mit Schokosauce oder Kompott servieren.