

Süsser Reisauflauf

Cremiger Auflauf mit Aprikosen verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 4 Personen

1 L Milch (laktosefrei)

$\frac{1}{2}$ TL Salz

200g Rundkornreis

Fett für die Form

50g weiche Margarine oder Butter

75g Zucker

4 Eier getrennt

20g Margarine- oder Butterflöckchen

1 Dose Aprikosen

1. Die Milch in einen Topf gießen, Reis und Salz zugeben. Langsam unter rühren zum Kochen bringen. Den Reis bei kleinster Flamme 20 Minuten ausquellen lassen. Anschließend zum Abkühlen beiseite stellen.

2. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform fetten und die Aprikosen hineingeben.

3. Aus Margarine oder Butter, Zucker und Eigelb eine Schaummasse rühren. Nach und nach den Milchbrei untermengen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

4. Die Masse in die Auflaufform füllen und mit Margarine- oder

Butterflöckchen belegen. Mit geschlossenem Deckel in 40 Minuten goldgelb backen.