

# Milchreis Gabriele

## Für 4 Personen

2 EL Rosinen	2 EL trockener Wermut	1 Vanillestange
1 l Milch	50 g Zucker	1 Zimtstange
200 g Milchreis	3 Eier	2 EL Puderzucker
1 Msp. Zitronenschale	1 Msp. Orangenschale	Butter

Die Rosinen in 2 EL Wermut einlegen. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch mit Zucker, Vanillemark, der ausgekratzten Vanilleschote und der Zimtstange aufkochen, den Reis zugeben und zugedeckt auf kleinster Stufe ca. 30 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Grillschlange oder Backofenoberhitze vorheizen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und zuletzt Puderzucker unterrühren. Wenn Milchreis gar ist, die Eigelbe, Rosinen, Zitronen- und Orangenschale unterziehen und in eine ausgebutterte Auflaufform geben. Den Eischnee auf dem Milchreis locker verstreichen und unter der heißen Grillschlange oder bei starker Oberhitze goldbraun karamellisieren lassen.

Michael Kempf 19. Oktober 2012