



## Reisaufbau – DER weckt Kindheitserinnerungen

### Zutaten

150g Reis  
1/2l Milch  
50g Butter  
60g Zucker  
2-3 mittlere Eier  
Salz  
Butter oder Thea zum einfetten der Form  
Optional: Obst (Äpfel, Kirschen, Brombeeren, Walnüsse...)

### Zubereitung

Den Reis in die Milch dick einkochen, salzen und auskühlen lassen. Das dauert gut eine Stunde. Während dessen trennst du die Dotter vom Eiklar und schlägst dieses zu einem festen Eischnee. Du kannst den Reis auch am Vortag in die Milch einkochen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Als nächstes die Butter mit Zucker und Eidotter abtreiben, den ausgekühlten Reis dazugeben, kurz durchrühren und den festen Eischnee unterheben.

Nach Geschmack kannst du nun auch Obst unterheben. Die Masse kommt dann in den befetteten UltraPro 2l (oder eine andere Auflaufform) und wird bei 175°C Heißluft ca. 45min gebacken.

Ich habe bei dieser Variante vor dem Backen einen kleinen Apfel in Streifen geschnitten und auf den Auflauf gelegt. Zusätzlich habe ich bei dieser Variante noch Walnüsse in den Teig gedrückt.

Mit Staubzucker bestreuen und rasch servieren.

### Mein Tipp für dich

Wenn man den Reisaufbau nicht mit Zucker bestreut kann er auch später in der Mikrowelle aufgewärmt und gegessen werden.

Weitere UltraPro  
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
tupperware-ultrapro-  
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

@martins\_web\_at

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)