



## Reisaufauf mit Kirschen

Pünktlich zum Weltmilchtag am 1. Juni präsentiert Fernsehgarten-Köchin Iris Köck eine fruchtige Milchreisvariante, serviert als Auflauf mit frischen Kirschen. Das „Essen in Salzburg“-Team wünscht gutes Gelingen und Mahlzeit!

### Anleitung

1. Den Reis waschen und mit Wasser, Zitronenabrieb, Vanillezucker, Zucker, Zimt und einer Prise Muskat zum Kochen bringen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
2. Die Milch untermischen und den Reis ca. 30 Minuten zugedeckt weich köcheln. Währenddessen eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.
3. Zwei Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Joghurt mit einem ganzen Ei mixen.
4. Den Reis mit der Joghurtsauce mischen. Eischnee und Kirschen unter die Masse heben. Die Reismasse in die Form geben.
5. Den Auflauf bei 180 °C ca. 45 Minuten backen. Am besten mit Staubzucker bestreut servieren.

### Benötigte Zutaten

200 g	Risottoreis
200 ml	Wasser
	Abrieb von 1 Bio-Zitrone
2 EL	Vanillezucker
1 EL	Zucker
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Muskat
300 ml	Premium Alpenmilch
200 g	Premium Naturjogurt 1 % Fett
1	Ei
2	Eiweiß
500 g	Kirschen
1 TL	Premium Teebutter
1 Prise	Salz
	Staubzucker zum Bestreuen



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten