

Frühstück

Reismuffins

(ca. 10 Portionen)



- 
- 3/4l Milch
 - 250g Reis
 - 90g Butter
 - 100g Zucker
 - 50g Staubzucker
 - 8 Eidotter
 - 8 Eiklar
 - Salz
 - 2 EL Vanillezucker
 - Zitronenschale
 - Orangenschale

Milch mit Vanillezucker und Salz aufkochen. Reis dazugeben. Köcheln bis weich. Butter, Dotter, Staubzucker und Zitronen-/Orangenschale schaumig schlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen. Buttermasse unter den ausgekühlten Reis unterrühren. Eiklar vorsichtig unterheben. Muffinförmchen abfüllen im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 15 bis 20 Minuten backen.