

Reis - Waffeln 2

Kategorien: Backen, Reis, Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Milchreis
1/2	Ltr.	Milch
50	Gramm	Zucker
4		Eier
1	Teel.	Zimt
50	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz

Anleitung:

Milchreis mit Milch bei niedriger Temperatur zu einem dicken Brei quellen lassen. Den gequollenen Reis abkuehlen lassen. Inzwischen Zucker mit Eigelb schaumig ruehren. Den Zimt, das Mehl und das Salz dazugeben. Nun den Reisbrei unterruehren.

Das Eiweiss zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Das Waffeleisen nach Vorschrift erhitzen, die Backflaechen etwas einoeeln und aus den Teig goldbraune Waffeln backen.

Mit einer Zucker - Zimt - Mischung bestreuen.