

## Reisbrot #10536

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Waffel

Reis

125 g Milchreis

1/2 l Milch

50 g Zucker

4 Eier

1 ts Zimt

50 g Mehl

1 ds Salz

Milchreis mit Milch bei niedriger Temperatur zu einem dicken Brei quellen lassen. Den gequollenen Reis abkühlen lassen. Inzwischen Zucker mit Eigelb schaumig rühren. Den Zimt, das Mehl und das Salz dazugeben. Nun den Reisbrei unterrühren. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Das Waffeleisen nach Vorschrift erhitzen, die Backflächen etwas einölen und aus den Teig goldbraune Waffeln backen. Mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.