



## Reisaufbau mit Beeren

### Zutaten

150g Reis  
2EL Rum  
1/2l Milch  
50g Butter  
50g Staubzucker  
1Pkg Vanillezucker  
3 Eier  
ca. 10dag Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren,..)  
Salz  
Butter für die Auflaufform

### Zubereitung

Den Reis und die 2EL Rum gut verrühren und kurz ziehen lassen. Die Milch aufkochen, den Reis hineingeben und dick einkochen. Zum Schluss salzen und auskühlen lassen.

Als nächstes kannst du das Eiklar zu festem Eischnee schlagen.

Die Butter mit Staubzucker, dem Vanillezucker und den drei Dottern schön schaumig schlagen. Jetzt gibst du den ausgekühlten Reis dazu. Einige Beeren und den festen Eischnee hebst du mit einer Teigspachtel unter den Teig. Sollte sich der Teig durch die Beeren etwas verfärben macht das gar nichts.

Nun die Auflaufform mit Butter einfetten, die Teigmasse hineingeben, glatt streichen und gut 45min bei 175 Grad Ober- und Unterhitze goldbraun backen. Nimmst du ebenfalls den UltraPro, denke daran das Backrohr einige Zeit vorzuheizen.

Ist er fertig, darfst du den Reisaufbau aus dem Backrohr nehmen mit dem Pfannenwender in Portionen teilen und genießen.

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](https://www.instagram.com/martins_web_at)

### Facebook:

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

### Pinterest:

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