

Ananas-Reis-Auflauf mit Zitronenmelisse



Zutaten:

1 Dose Ananas
5 Eigelb
80g Zucker
0,25l Sahne
1 Pkg Vanille Zucker
300g Milch
150g Milchreis
3 Eiwei
0,5 Bund Zitronenmelisse

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Vanillezucker und Sahne untermischen. Milchreis kochen und auskühlen lassen. Eigelbmasse in den Milchreis rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Zitronenmelisse fein hacken und unterheben. Eine halbe Dose Ananas fein würfeln und dazugeben. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben und oben drauf die restlichen Ananasscheiben legen. Bei 180 Grad 45 Minuten backen. Vor dem Servieren mit der restlichen Melisse garnieren.