



Tilda  
GENUINE GOODNESS

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.