

3. Mehlspeise von Reis.

Nachdem man 1/8 Liter Milch in einer Kasserolle aufgesetzt hat, wäscht man ¼ Pfund Reis und läßt ihn mit etwas Salz in der Milch vollständig weich quellen, bis er ganz steif ist, und dann erkalten. Inzwischen rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, thut 4 Eigelb dazu, 70 Gramm Zucker, abgeriebene Zitronenschale, einige fein gehackte, süße und bittere Mandeln, Zimmt und noch ein klein wenig Salz. Dies wird mit der Butter zusammengerührt (doch immer nur
5 nach einer Seite) und zuletzt löffelweis der Reis hineingethan nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, dann bestreicht man die Form mit Butter, schüttet die Masse hinein und läßt sie eine gute Stunde langsam backen.

(107 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap487.html>