

## 18. Eierkuchen von Reis.

Man läßt 40 Gramm Reis in einem drittel Liter Milch gut ausquellen und dann etwas abkühlen. Hierauf werden 5 Eidotter zu 50 Gramm Butter gequirlt oder in einem Reibenapf gut abgerührt, ½ Zitrone auf Zucker gerieben und 1 ½ geriebene Semmel dazu gethan. Das Weiße von 4 Eiern schlägt man zu Schnee und rührt es auch dazu. Ist alles gut durcheinander gequirlt, so thut man den ausgequollenen Reis mit etwas Salz dazu, rührt es behutsam untereinander  
5 und bäckt einen Eierkuchen in einer Pfanne davon, den man nach Belieben mit Zucker bestreut.

*(89 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap484.html>*