

13. Kalte Reisspeise.

200 Gramm Reis wird mit einem Stück Butter, Zitronenschale, Vanille, Zucker und Salz in Milch weich und dick gekocht. Dann läßt man ihn etwas auskühlen, rührt 4, mit einem Glas Kirschliqueur verquirlte Eigelbe, 10 zerstoßene Makronen unter den Reis, fügt 10 Gramm weiße, aufgelöste Gelatine und $\frac{1}{4}$ Liter steife Schlagsahne hinzu und füllt die Speise in mit Wasser ausgespülte Formen. Vor dem Anrichten stürzt man sie und giebt Obstsaft oder eingemachte
5 Erdbeeren dazu.

(72 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap581.html>