

Ananas-Reis-Köpfchen

1 dl Milch und **½ dl Halbrahm** aufkochen. **40 g Milchreis** einrieseln lassen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in 30 Minuten weich kochen.

½ dl Ananassaft, **1 Eigelb**, **40 g Zucker**, **10 g Vanillecremepulver zum Kochen** und **1 TL Maizena** schaumig rühren und die Zesten von **1 Zitrone** dazureiben. Den heissen Milchreis untermischen und leicht auskühlen.

Die Dessertförmchen mit **Butter** auspinseln. **1 Eiweiss** steif schlagen und sorgfältig unter den Reis ziehen. Die Masse in die Förmchen füllen und je zwei Scheiben Ananas darauf legen.

Backen: im auf 170° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

