

A hét kedvence: Masánszky-rizs

(Hozzávalók 10 bölcsődés korú gyermekre)

- o alma 0,5 kg
- o citrom 20 g
- o rizs 0,5 kg
- o kristálycukor 150 g
- o fahéj 10 g
- o Rama margarin 50 g
- o tej 1,5 l
- o tojás 3 db
- o vaníliás cukor 1,5 dkg
- o zsemlemorzsa 20 g



Az étel egy ősi almafajtáról, a Masánszky almáról kapta nevét, mely egy németországi kis faluból származik.

Elkészítés:

Az almát megmossuk, felszeleteljük, megpároljuk és fahéjjal ízesítjük. A tejbe teszünk egy csipet sót, a vaníliás cukrot és a margarint, majd ebben megfőzzük a rizst, amit előtte átmostunk. Ha megfőtt és már kihűlt, hozzákeverjük a tojások sárgáját. Ezután belekeverjük lazán a tojások fehérjéből és cukorból vert habot. Tűzálló tálat kivajazunk, beszórjuk morzsával, beletesszük a rizs felét, erre a párolt almát, majd a maradék rizst. Előmelegített sütőben átsütjük.