

## Reis Trauttmansdorff - Riz impératrice

Zutaten für ca. 4 Formen:

40 g	Milchreis	
ca. 200-300 ml	Milch (je nach Reisqualität)	
¼ Tl	Zitronenzeste (feiner Abrieb)	
Prise	Salz	
1 El	Zucker,	
1 Tl	Vanillezucker	
1 Blatt	Gelatine	
150 g	Früchte (frisch oder Konserve)	Klassisch: Kandierte Früchte
120 ml	Sahne	

**Reis Trauttmansdorff** wurde nach dem österreichischen Adelsgeschlecht benannt, deren Mitglieder maßgeblich am Zustandekommen des Westfälischen Friedens beteiligt waren. Dieser besiegelte das Ende des dreißigjährigen Krieges

### Zubereitung:

- Milch erwärmen, Zitronenzeste und Salz zugeben.  
Reis einstreuen.  
Umrühren, damit sich der Reis gleichmäßig in der Milch verteilt.
- Alles unter Rühren aufkochen.  
Zugedeckt bei milder Hitze etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.  
Milchreis zwischendurch immer wieder umrühren.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
Früchte passend zerkleinern, z. B. würfeln.  
Sahne steif schlagen.
- Milchreis vom Herd nehmen.  
Zucker und Vanillezucker einrühren.  
Eingeweichte Gelatine ausdrücken und ebenfalls unterrühren.
- Vorbereitete Früchte zugeben.
- Masse bis auf etwa 20 °C temperieren.
- Geschlagene Sahne unterheben.
- Creme in Formen oder Gläser abfüllen.
- Reiscreme kühlen (mind. 60 Minuten) und mit Früchten oder Fruchtmark anrichten.