

— FRITELLE DI RISO —

Zutaten für 6 Portionen

75g getrocknete Marillen, 100ml Vin Santo, 1 Vanilleschote, 2 TL Zitronenabrieb,
700ml Milch, 100g Zucker, Salz, 200g Milchreis, 2 Eier,
750ml Pflanzenöl zum Frittieren, Staubzucker, Creme-oder Fruchteis

Marillen fein würfeln und im Süßwein einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden. Vanilleschote mit Zitronenschale, Milch, 50g Zucker und 1 Prise Salz in einen Topf geben. Reis untermischen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel 25 Minuten weich garen. Vanilleschote entfernen, den Reis abkühlen lassen. Die Marillen mit dem restlichen Zucker und den Eiern unter den Reis rühren. Das Öl erhitzen, vom Reis mit einem Löffel Nocken abstechen und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Staubzucker bestreuen und mit einer Kugel Eis servieren.