

### **Zutaten: für 4 Portionen**

1 Dose Aprikosen  
125ml Aprikosensaft  
125ml Wasser  
Saft von einer Zitrone  
150g Rundkornreis  
50g Margarine  
50g Zucker  
3 Eigelb  
1 P. Vanille-Pudding  
2 TL Backpulver  
25g Mandelstifte  
3 Eiweiß

### **Zubereitung:**

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Aprikosensaft, Wasser, Saft von einer Zitrone und Rundkornreis in ein ungelochten Garbehälter geben, in Garraum schieben.

Einstellung: 100°C, 20 Minuten

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Puddingpulver, Backpulver und Mandelstifte hinzufügen. Eiweiß steif schlagen, mit dem reis und der Eigelbcreme vermengen, mit den Aprikosen in einem ungelochten ausgefetteten Garbehälter geben.

Einstellung: 120°C, 20-25 Minuten

Dazu Weinschaumsoße oder Vanillesoße

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:**

Ihre

**Küchenwerkstatt-Graf:**