

# Oostenrijk

## Radetzky Reis

### *Radetzky rijst*

300 gr. rondgraanrijst  
7½ dl. melk  
1 snuf zout  
1 el. suiker  
30 gr. boter  
140 gr. suiker  
3 el. warm water  
het sap van 1 sinaasappel  
het sap van 1 citroen  
3 el. rum  
200 gr. marmelade  
4 eiwitten  
1 zakje vanillesuiker  
boter voor het invetten van de vorm

Spoel de rijst schoon in koud water en giet het af. Kook de gespoelde rijst in de melk met een snufje zout en 1 el. suiker op een klein vuurtje zachtjes gaar. Roer het steeds goed om.

Verwarm in een ander pannetje de boter. Daarin laat je de suiker bruin worden. Blus het af met de 3 el. warm water. Giet er het sinaasappelsap en het citroensap bij. Breng het even aan de kook en meng het dan samen met de rum door de rijst.

Vet een diepe ovenschaal in met boter. Schep op de bodem een laagje rijst. Daarover gaat een dun laagje marmelade, dan weer rijst en zo verder tot alles op is. Ideaal zou zijn als de ovenschaal nu voor 2/3 gevuld is.

Klop de eiwitten met de vanillesuiker stijf. Dat verdeel je over de rijst. Schuif het in een op 120°C. voorverwarmde oven. Laat het in 20 minuutjes lichtjes bruin worden.

Zodra het uit de oven komt snij je er vierkantjes van. Leg ze op voorverwarmde bordjes en serveer de Radetzky-rijst meteen.