**Rijstpap met bruine suiker**

dessertrijst

volle melk

1 ei

2 eidooiers

25 cl melk

100 g fijne suiker

30 gr bloem

1 vanillestokje

1 zakje vanillesuiker

25 cl room

saffraan

kaneel

bruine suiker

Kook de dessertrijst volgens de instructies op de verpakking maar wel in volle melk in plaats van in water. Voeg een zakje saffraanpoeder toe.

**De pudding**: kook de 25 cl melk met het gesplitst vanillestokje. Klop 1 ei, 2 dooiers en 100 gr suiker op tot een schuimige massa. Voeg 30 g bloem en de vanillesuiker toe. Giet er de helft van de hete melk bij. Meng goed en giet alles bij de resterende melk. Blijf roeren tot de pudding ontstaat.

Klop de room halfvast. Roer de pudding onder de rijst en meng met wat halfopgeklopte room.

Laat de rijstpap afkoelen en serveer met bruine suiker.