Einfacher Reisauflauf

Ein einfacher Reisauflauf kann als vegetarisches Hauptgericht oder als Dessert serviert werden. Bei diesem Rezept handelt es sich nämlich um die süße Variante.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

150 g	Rundkornreis
800 ml	Milch
1 Prise	Salz
60 g	Butter
40 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Zitronen
3 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eiklar
20 g	Kristallzucker
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Semmelbrösel (für die Form)
1 EL	Zucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den einfachen Reisauflauf den Backofen auf 175°C vorheizen. Reis mit der Milch in einem Topf erhitzen. Salzen und bei mittlerer Temperatur weich garen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Währenddessen die Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Schale von der Zitrone abreiben und unterrühren. Nach und nach die Eigelbe untermischen und dann alles mit dem Reis verrühren.

3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Reismasse heben.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Reis in die Form füllen und im Ofen ca. 45 Minuten backen.

4. Wenn der Auflauf goldbraun gebacken ist, herausnehmen, großzügig mit Zucker bestreuen und heiß servieren.

Tipp

Besonders gut schmeckt einfacher Reisauflauf in Kombination mit Kompott oder heißen Früchten wie z.B. Kirschen.