Pfirsich-Reisauflauf

Dieser Pfirsich-Reisauflauf ist ein fruchtiges Ofengericht mit Milchreis. Ob als süße Hauptspeise oder Dessert – dieser Reisauflauf schmeckt warm und leicht abgekühlt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

600 ml	Vollmilch
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
140 g	Milchreis
500 g	Pfirsiche
50 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
2 Stk.	Eier
100 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
	Butter (für die Form)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Pfirsich-Reisauflauf** die Vollmilch zusammen mit einer Prise Salz und dem fein abgeriebenen Zitronenschalenabrieb in einem Topf zum Kochen bringen. Den Milchreis einrieseln lassen und bei niedriger Hitze etwa 25 Minuten quellen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt.

2. Währenddessen eine Auflaufform sorgfältig mit Butter einfetten. Die Pfirsiche waschen, schälen, halbieren, entkernen und anschließend in Spalten schneiden. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.

3. Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei nach

und nach die Hälfte vom Zucker einrieseln lassen, bis ein glänzender Eischnee entsteht. In einer zweiten Schüssel Eigelb, Butter, den restlichen Zucker und den Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eigelbmasse zügig unter den fertig gegarten Milchreis rühren. Anschließend etwa zwei Drittel der Pfirsichspalten vorsichtig unterheben. Zum Schluss den Eischnee behutsam unter die Reismasse heben, damit der Auflauf besonders locker wird. Die Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen und glatt streichen. Die restlichen Pfirsichspalten dekorativ auf der Oberfläche verteilen.

4. Den Pfirsich-Reisauflauf im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren leicht abkühlen lassen und großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der Pfirsich-Reisauflauf schmeckt besonders gut mit Vanillesauce, einem Klecks Schlagobers oder einer Kugel Vanilleeis. Auch frische Minze oder geröstete Mandelblättchen passen hervorragend als Garnitur.