Reisauflauf mit Kirschen

Ein toller Reisauflauf mit Kirschen ist nicht nur ein super Dessert. Wenn es richtig warm draußen ist, zaubert dieses Rezept eine leckere Hauptmahlzeit auf den Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

120 g	Rundkornreis
130 ml	Schlagobers
130 ml	Milch
50 g	Butter
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Glas	Schattenmorellen
1 Handvoll	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Der Reisauflauf mit Kirschen wird mit Rundkornreis hergestellt. Diesen in einer Schüssel abwaschen und abseihen. In einem mittelgroßen Topf Milch und Schlagobers verrühren und die Butter zugeben. Den Reis ebenfalls zuschütten und zu einem dicklichen Brei einkochen.

2. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Nach 20 – 30 Minuten den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt kalt werden lassen. Die Kirschen im Glas in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

3. Die Eier trennen und das Eigelb extra auffangen. Zucker und Vanillezucker mischen und zum Eigelb geben. Dies dann schaumig rühren. Als nächstes den Reis und die Früchte zugeben und miteinander verrühren. In einem fettfreien Behälter das Eiweiß steif schlagen und danach unterziehen.

4. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, darauf Semmelbrösel streuen. Die Reismasse einfüllen, glatt streichen und 45 – 50 Minuten backen. Sofort heiß servieren.

Tipp

Der Reisauflauf mit Kirschen schmeckt besonders gut, wenn man ihn mit Zimt und Zucker bestreut. Wer es besonders fruchtig mag, der reicht noch extra Kirschen dazu. Als Nachtisch in kleine einzelne Auflaufformen servieren, sieht auch optisch klasse aus!