Reisauflauf mit leckerer Erdbeersauce

Längst sind süße Aufläufe mehr als nur einfache Desserts. Mit dem Rezept für Reisauflauf mit leckerer Erdbeersauce gibt es eine neue Variante einer süßen Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Nach Belieben	Erdbeeren (zum Garnieren)
Nach Belieben	Minzeblätter (zum Garnieren)

Für die Reismasse

200 g	Milchreis
1 l	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier
4 EL	Zucker
1 EL	Butter (zum Einfetten)

Für die Erdbeersauce

550 g	Erdbeeren
100 g	Staubzucker
5 Tropfen	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Reisauflauf mit leckerer Erdbeersauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit Salz, Vanillemark und -schote in einem Topf zum Kochen bringen.

2. Den Milchreis in die kochende Milch einrühren und auf kleiner Flamme ca. 20-25 Minuten quellen lassen. Anschließend den Milchreis vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen und den Brei abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180-200°C vorheizen. Zucker und Eier schaumig schlagen und mit dem Milchreis vermengen. Eine Auflaufform und ein großes Stück Alufolie mit Butter einfetten.

4. Den Milchreis in die Auflaufform füllen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Dann den Reis mit der Alufolie (gebutterte Seite nach unten) abdecken und weitere 10-25 Minuten backen.

5. Währenddessen die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Mit dem Staubzucker und dem Zitronensaft in den Mixer geben und fein pürieren.

6. Reisauflauf aus dem Ofen nehmen und in der Form in Scheiben schneiden. Die Auflaufscheiben zusammen mit der Erdbeersauce anrichten. Mit ganzen Erdbeeren und Pfefferminzblättchen garnieren und servieren.

Tipp

Wenn der Reisauflauf mit leckerer Erdbeersauce nicht für Kinder zubereitet wird, kann er nach Belieben mit einem Schuss Rum verfeinert werden.