Reiskuchen

Mit dem Rezept für einen leckeren Reiskuchen überrascht man jeden Gast. Da er auch kalt schmeckt, ist er gut vorzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

600 ml	Milch
1 Prise	Salz
8 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 TL	Zimtpulver
120 g	Milchreis
3 Stk.	Eier
100 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
2 EL	Speisestärke
2 EL	Weizengrieß
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Reiskuchen** zuerst in einem kleinen Topf die Milch mit Salz, 1/3 des Zuckers, Zimt und Vanillezucker zum Kochen bringen. Wenn die Milch sprudelt, den Reis einstreuen, gründlich umrühren und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach ungefähr 25 Minuten die Hitze abstellen und den Reis weitere 5 Minuten quellen lassen. Danach abkühlen.

2. In einer kleinen Schüssel nun Eigelb, den restlichen Zucker und heißes Wasser mit einem Handrührgerät auf mittlerer Stufe aufschlagen, bis eine weiße dickliche Masse entstanden ist. Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit Salz steif schlagen. Danach über die Eigelbmasse Backpulver, Stärke und Mehl sieben. Alles gut miteinander vermischen und vorsichtig

miteinander verrühren.

3. Den Backofen nun auf 160°C vorheizen. Unter die Eigelbmasse zuerst den abgekühlten Milchreis ziehen und dann das Eiweiß zugeben. Eine Form mit einem Liter Inhalt, mit Butter ausfetten und mit Grieß bestreuen.

4. Die Masse hineinfüllen und mit einem Kuchenlöffel glatt streichen. Das Ganze dann im Backofen auf der mittleren Schiene für 30 – 35 Minuten ausbacken. Der Reiskuchen sollte von oben leicht angebräunt sein, aber nicht zu dunkel.

Tipp

Zum Reiskuchen frisches Kompott, zum Beispiel das mit Sauerkirschen servieren. Auch ein Klecks Schlagobers passt sehr gut. In der Sommerzeit passen aber auch frische Erdbeeren oder andere Waldbeeren. Eingelegte Früchte jeder Art können ebenso gereicht werden. Besonders lecker, aber nur, wenn keine Kinder dabei sind, ist die Beigabe von leckeren Früchten aus dem Rumtopf! Wer es gerne ein wenig deftiger mag, kann auch Oregano und Tomatenscheiben auf dem Reiskuchen verteilen. Dann ein bisschen weniger Zucker in den Kuchen geben.