

Süßer Reisauflauf

Der gebackene, süße Reisauflauf ist eine köstliche, warme Nachspeise aus dem Backofen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,1 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 l	Vollmilch
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
250 g	Rundkornreis
50 g	Butter (weiche)
4 Stk.	Eier
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Magertopfen (Quark)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **süßen Reisauflauf** die Bio-Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit einer Reibe fein abreiben. Die Vollmilch zusammen mit einer Prise Salz und dem Zitronenabrieb in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze erwärmen. Den Rundkornreis einstreuen und gut umrühren, damit nichts am Boden ansetzt und die Milch kurz aufkochen lassen. Anschließend bei niedriger Hitze zugedeckt etwa 40 Minuten garen. Zwischendurch regelmäßig umrühren, bis der Reis die Milch vollständig aufgesogen hat. Danach den Milchreis etwa abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform ca. 25x20 cm mit etwas Butter einfetten.
3. Jetzt die Eier trennen und die Eidotter mit weicher Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Magertopfen unter die Eigelb-Masse rühren. Optional

können auch die Rosinen hinzugefügt werden. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Milchreis-Topfen-Masse heben, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

4. Die Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen und glatt streichen. Den süßen Reisauflauf im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der süße Reisauflauf schmeckt sowohl warm direkt aus dem Ofen als auch kalt aus dem Kühlschrank. Besonders lecker wird er mit einer Fruchtsoße, wie z. B. Erdbeeren- oder Beerensoße, Vanillesauce oder einem Klecks Schlagobers.