Rezept

Reisauflauf mit Baiser

Ein Rezept von Reisauflauf mit Baiser, am 29.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
	Salz
1 großes Glas	gezuckerte Schattenmorellen (680 g Füllmenge)
ca. 100 g	Mandelblättchen
800 ml	Milch
200 g	Milchreis
4	Eier
60 g	Zucker
1 EL	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschneiden. Mit Milch, 1 Prise Salz und Reis in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Vanilleschote entnehmen, das Mark herauskratzen und zum Reis geben. Die Schattenmorellen mit 200 ml Saft unter den noch nicht ganz ausgequollenen Milchreis geben.

2. Eine flache Auflaufform (ca. 35 x 24 cm) mit Butter einfetten. Inzwischen die Eier trennen. Die Eigelbe unter den Reis ziehen. Den Reis in die Form füllen und glatt streichen. Die Eiweiße steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Den Eischnee auf dem Reis verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.

3. Im Backofen (Mitte) bei 170° (Umluft, ohne Vorheizen) ca. 35 Min. backen. Auflauf eventuell mit Backpapier abdecken, damit das Baiser nicht zu dunkel wird.