

## Rezept

# Reisauflauf mit Obst und Schokolade

Ein Rezept von Reisauflauf mit Obst und Schokolade, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Milchreis	<b>850 ml</b> Milch
<b>1 Prise</b> Salz	<b>125 g</b> Zucker
<b>1</b> kräftige Prise frisch geriebene Muskatnuss	<b>600 g</b> Zwetschgen, Aprikosen oder Pfirsiche
<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>4</b> Eier (Größe M)
<b>50 g</b> grob gehackte Nusskerne (Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln schmecken fein)	<b>50 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb schütten und gründlich kalt abbrausen, dann in einen hohen Topf füllen. Die Milch mit Salz und der Hälfte des Zuckers unterrühren und aufkochen. Hitze ganz klein stellen, den Deckel auflegen und den Reis in ungefähr 15 Minuten ausquellen lassen. Dann den Deckel abnehmen und den Reis lauwarm werden lassen. Muskat unterrühren.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Früchte waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Die Schokolade grob hacken, die Eier trennen.
3. Den Reis in eine Schüssel umfüllen, die Eigelbe, Obst und Schokolade unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Ein paar Löffel davon unter den Reis rühren (das macht ihn geschmeidiger), dann den Rest daraufhäufen und mit dem Schneebesen unterziehen.
4. Reismischung in eine feuerfeste Form füllen. Nüsse mit der Butter verkneten, in Stücke schneiden und auf dem Auflauf verteilen. Den Auflauf im Ofen (Mitte) etwa 35 Minuten backen, bis die Oberfläche schön braun ist. Nur kurz stehen lassen, dann schmecken lassen!