Rezept

Warmer Reisauflauf mit Himbeeren und Pfirsichen

Ein Rezept von Warmer Reisauflauf mit Himbeeren und Pfirsichen, am 29.04.2024

Zutaten

300 ml	Milch
80 g	Milchreis
100 g	Zucker
150 ml	Pfirsichsaft
2	Eier (Größe M)
	Butter für die Form
	Mark von 1 Vanilleschote
4	reife Pfirsiche
50 g	Butter
400 g	frische Himbeeren
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Milch aufkochen, Vanillemark und Reis zufügen. Den Reis bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten ausquellen lassen. Dabei öfter umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Pfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Die Schnittflächen mit etwas Zucker bestreuen und mit dieser Seite in eine große Pfanne mit zerlassener Butter setzen. Etwa 4 Minuten anbraten und wenden. Pfirsichsaft zugießen und sirupartig einkochen lassen.

3. Pfirsichhälften mit der Höhlung nach oben nebeneinander in eine gebutterte Gratinform setzen und mit Sirup beträufeln. Himbeeren darauf verteilen.

4. Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe mit 3 EL Zucker schaumig schlagen. Den abgekühlten Milchreis darunterrühren. Die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Reismasse heben.

5. Reismasse auf die Pfirsiche verteilen. Pfirsiche im Ofen in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Frisch aus dem Ofen mit Puderzucker bestäuben und servieren.