

Rezept

Orangen-Reis-Auflauf mit Karamellkruste

Ein Rezept von Orangen-Reis-Auflauf mit Karamellkruste, am 26.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote	1 l	Milch
300 g	Rundkornreis	150 g	Zucker
3	Bio-Orangen	80 g	Mandelstifte
3 EL	gehacktes Orangeat	3 EL	Butter
4	Eier	2 Msp.	Zimtpulver
3 EL	Orangenlikör (nach Belieben)	2 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herauschaben. Mark, Schote, Milch, Reis und 75 g Zucker in einem Topf mischen. Einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. garen. Dabei gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht anhängt. Vom Herd nehmen und leicht auskühlen lassen, die Vanilleschote entfernen.
2. Inzwischen die Orangen heiß waschen und trocknen. Von 1 Frucht die Schale dünn abreiben. Dann alle Orangen dick schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die Filets zwischen den Trennhäutchen ausschneiden, dabei den Saft auffangen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Das Orangeat etwas feiner hacken.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit knapp 1 EL Butter fetten. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Dabei nach und nach 75 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe, ca. 1 TL Orangenschale, Orangensaft, Mandeln, Orangeat, Zimt und nach Belieben Likör in den Reis rühren. Die Orangenfilets und den Eischnee unterheben. Die Reismasse in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. garen.
4. Die übrige Butter schmelzen und auf den Auflauf träufeln, den Puderzucker darüberstreuen. Die Ofentemperatur auf 200° erhöhen und den Auflauf ca. 15 Min. weiterbacken, bis die Oberfläche knusprig karamellisiert ist.