Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Reis-Kirschen-Auflauf

Ein Rezept von Reis-Kirschen-Auflauf, am 25.04.2024

Zutaten

1 l	Milch
250 g	Milchreis
80 g	Butter
	1/2 TL Zimtpulver
	Butter für die Form
1 Prise	Salz
500 g	Kirschen
100 g	Zucker
4	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit Salz und dem Reis in einem Topf verrühren und erwärmen. Zugedeckt bei schwächster Hitze 20 Min. ausquellen lassen. Dabei ab und zu durchrühren und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit (Milch oder Wasser) nachgießen.

2. Inzwischen die Kirschen waschen und entsteinen. Die Bratform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Die übrige Butter mit dem Zucker und dem Zimtpulver schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterschlagen. Den Reis etwas abkühlen lassen. Mit Kirschen und der Eiercreme mischen und in die Form füllen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen, bis er schön gebräunt ist.