

Rezept

Reis-Mandel-Auflauf

Ein Rezept von Reis-Mandel-Auflauf, am 27.04.2024

Zutaten

1 l Milch	1 Prise Salz
150 g Zucker	40 g Butter
300 g Langkornreis (parboiled)	4 Eier
80 g Rosinen	80 g Mandelstifte
1 Päckchen Vanillezucker	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Milch, Salz, 80 g Zucker, Butter und Reis in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Reis offen unter Rühren in ca. 20 Min. garen, bis er die Milch aufgesogen hat. Den Milchreis beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Ofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Eier trennen. Eigelbe, Rosinen und Mandeln unter den Reis mischen. Eiweiße mit dem übrigen Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Eischnee nach und nach unterrühren. Den Reis drei Viertel hoch in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Dazu passt Orangen- oder Schokoladensauce.