

Rezept

Reisauflauf mit Kirschen und Schokolade

Ein Rezept von Reisauflauf mit Kirschen und Schokolade, am 07.11.2024

Zutaten

150 g Rundkornreis	1/2 l Milch
1 Prise Salz	100 g Zucker
100 g Zartbitter-Schokolade	1 Glas Schattenmorellen (370 g Abtropfgewicht)
4 Eier	Butter für die Form
Puderzucker und Kakaopulver zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Den Reis kalt waschen und mit der Milch, gut 1/8 l Wasser, Salz und 2 EL Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Zugedeckt bei sehr schwacher Hitze in etwa 15 Min. ausquellen lassen. Dann offen lauwarm abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden oder brechen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier trennen.
3. Die Eigelbe unter den Reis mischen. Die Schokolade und die abgetropften Kirschen ebenfalls unterrühren.
4. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen und sorgfältig unter den Reis heben.
5. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten, die Masse einfüllen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Mit Puderzucker und etwas Kakaopulver bestäubt servieren.