Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Reisauflauf mit Rhabarber

Ein Rezept von Reisauflauf mit Rhabarber, am 19.04.2024

Zutaten

500 g	Rhabarber
250 g	Milchreis
	Salz
4	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
160 g	Zucker
1 l	Milch
1	Bio-Zitrone
50 g	weiche Butter
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden, evtl. vorhandene Fäden abziehen. Rhabarber mit 80 g Zucker und 125 ml Wasser in einem Topf erhitzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Min. garen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

2. Den Reis in einem Sieb kalt abbrausen. Die Milch mit 1 Prise Salz aufkochen, den Reis unterrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Min. garen, dann lauwarm abkühlen lassen.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form (oder vier kleine Förmchen) mit Butter ausstreichen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Eier trennen.

4. Die Butter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker hellschaumig schlagen, die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann den Reis untermischen.

5. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Form füllen und im Backofen (Mitte) etwa 45 Min. backen, bis der Auflauf schön gebräunt ist. Kurz ruhen lassen, dann mit dem Kompott servieren.