Rezept

Reisauflauf mit Zimtkirschen

Ein Rezept von Reisauflauf mit Zimtkirschen, am 20.05.2025

Zutaten

1 Glas	Sauerkirschen (680 g Inhalt)
	1/2 TL Zimtpulver
160 g	Milchreis
5	Eier (Größe M)
100 g	Zucker
2 EL	Speisestärke
	1/2 Bio-Zitrone
	1/2 l Milch
1 Prise	Salz
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen in ein Sieb gießen, dabei 200 ml Saft auffangen. Davon 2 EL Saft abnehmen und mit der Stärke glatt verrühren. Übrigen Saft in einen Topf geben, aufkochen. Die angerührte Stärke in den heißen Saft rühren und alles 1 Minute kochen lassen. Jetzt den Topf vom Herd ziehen und die Kirschen und den Zimt unterrühren, abkühlen lassen.

2. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale so weit abreiben, dass das Weiße noch dran bleibt – sonst wird sie bitter. Reis im Sieb mit heißem Wasser gründlich abspülen, mit der Milch und der Zitronenschale in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Dann noch etwa 25 Minuten bei geringer Hitze leise kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

3. Backofen auf 225 Grad vorheizen (auch schon jetzt einstellen: Umluft 200 Grad). Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz cremig schlagen, dann den Zucker nach und nach einrieseln lassen und alles zu einem steifen Schnee schlagen. Die Eigelbe unter den heißen Milchreis rühren, den Eischnee unterheben.

4. Eine Auflaufform (etwa 1 1/2 l Inhalt) buttern und die Hälfte der Reismasse darin verteilen. Darauf die Kirschen geben und mit der übrigen Reismasse bedecken. Den Auflauf in den Ofen (Mitte) schieben und 10 Minuten backen. Dann die Hitze auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) reduzieren und den Auflauf in weiteren 30 Minuten fertig backen. Gleich servieren.