

Rezept

Ricotta-Reis-Kuchen

Ein Rezept von Ricotta-Reis-Kuchen, am 19.04.2024

Zutaten

500 g Milch	100 g Zucker
75 g Rundkornreis	1 Prise Salz
1 Bio-Zitrone	100 g Soft-Aprikosen
3 Größe M Eier	250 g Ricotta
12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit 1 EL Zucker, dem Reis und dem Salz erwärmen und den Reis offen bei schwacher Hitze ca. 30 Min. garen, bis er die Milch aufgesogen hat. Währenddessen ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 160°) vorheizen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Soft-Aprikosen klein würfeln. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen.
3. Den Ricotta mit dem restlichen Zucker und den Eigelben cremig rühren, Aprikosen und Milchreis mit der Zitronenschale unterrühren. Den Eischnee mit dem Schneebesen locker unterheben.
4. Die Reismischung in die Förmchen füllen und die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. 10 Min. stehen lassen, aus den Förmchen lösen und komplett abkühlen lassen.