

Rezept

# Überbackener Reispudding

Ein Rezept von Überbackener Reispudding, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Milchreis	<b>1 l</b> Milch
<b>150 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 EL</b> Reisstärke	<b>2</b> Eigelbe
<b>1</b> Vanilleschote	<b>6</b> ofenfeste Förmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis unter fließendem kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Gut mit Wasser bedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen. Das restliche Wasser abgießen, dann die Milch und den Zucker sowie das Salz unterrühren.
2. Den Reis erneut aufkochen und etwa 15 Min. offen weiterkochen, bis er weich ist. Die Reisstärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter den Reis mischen. Unter Rühren 2-3 Min. weiterkochen, bis die Speise leicht dicklich wird. Sie soll aber saftig bleiben.
3. Den Reis in sechs ofenfeste Portionsförmchen füllen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe mit 1 EL Wasser verrühren. Das Vanillemark auskratzen und unterrühren. Die Mischung vorsichtig auf die Reisoberfläche streichen.
4. Die Förmchen auf das Bratenblech setzen, etwas Wasser angießen. Das Blech in den oberen Bereich des Backofens schieben. Unter dem Grill oder bei starker Oberhitze backen, bis sich eine mittelbraune Kruste gebildet hat. Den Reis erkalten lassen und in den Förmchen servieren.