

Aachener Reisfladen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Deutschland
Reis
Kuchen

* REISFÜLLUNG

150 g Milchreis
3/4 l Milch
1 pn Salz
125 g Zucker
1 pk Vanillezucker
4 Eigelb
2 Eiweiß
1/2 Zitronenschale; gerieben

* HEFETEIG

300 g Mehl
80 g Butter
1 pn Zucker
1 pn Salz
20 g Hefe
1/4 l Milch
2 Eier

* AUS DEM WEB

-- Erfasst von Rene Gagnaux

(*) Bemessen für zwei Kuchenformen von 20 cm Durchmesser.

Zuerst die Füllung: den Reis in einem Sieb waschen und gut abtropfen lassen. Dann mit Milch und Salz in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze etwa 25 Minuten quellen lassen.

Nun der Hefeteig: das Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit Salz, Zucker und etwas lauwarmen Milch verrühren, in die Mulde gießen und mit wenig Mehl zu einem kleinen Teig rühren. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Alle übrigen Zutaten zugeben und gut verkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und weitere 20 Minuten gehen lassen.

Kuchenformen einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auswalzen, in die Form geben und bis zum Rand hochziehen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die kalte Reismasse heben. Die fertige Füllung in die Kuchenform geben.

Den Reisfladen bei 220 oC 40 Minuten im Backofen backen, bis die Oberseite leicht angebräunt ist.

Eiweiss 9

Fett 39

Kohlenhydrate 37