

Kirsch-Reisauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 ml Milch, 1 Vanilleschote, 200 gr Rundkornreis, 400 gr Kirschen, 20 ml Kirschwasser, 80 gr Butter, 160 gr Zucker, 5 Eier, 1 Esslöffel Paniermehl, 50 gr gehackte Mandeln, 1 Esslöffel Butter für die Form, 1 unbehandelte Ecke Zitronenschale.

Die Vorbereitungen:

Die Kirschen entkernen und mit dem Kirschwasser beträufeln (es gehen natürlich auch Kirschen aus dem Glas, die nur gut abtropfen und dann mit dem Kirschwasser beträufeln). Die Eier trennen, Milch, Salz, Zitronenschale und die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen, das Vanillemark in die Milchmischung geben und die Schote entfernen.

Die Zubereitung:

Den Rundkornreis in die Milchmischung geben und auf kleinster Flamme unter häufigem Umrühren 40 Minuten garen. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, langsam die Eigelbe zugeben und schaumig schlagen, den vorbereiteten Milchreis löffelweise unterrühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu einem steifen Schnee schlagen, 2/3 des Eischnees unter die Milchreismischung heben. Die Hälfte der Milchreismischung in eine gefettete Form streichen, die Kirschen einstreuen und mit dem Rest der Mischung bedecken. Im Backofen bei rund 180° eine knappe halbe Stunde backen, inzwischen die gehackten Mandeln unter den restlichen Eischnee heben. Wenn der Auflauf vorgebacken ist, den Mandel-Eischnee darübergeben und bei 220° (u.U. mit etwas Oberhitze) nochmal 15 Minuten fertigbacken.

Guten Appetit!