

Aachener - Reisfladen

Kategorien: Backen, Fladen, Sonstige, Kuchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept(*)

REISFÜLLUNG

150	Milchreis
3/4	Milch
1	Salz
125	Zucker
1	Vanillezucker
4	Eigelb
2	Eiweiss
1/2	Zitronenschale gerieben

HEFETEIG

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

Anleitung:

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 steifschlagen und unter die kalte Reismasse heben. Die fertige Füllung in die Kuchenform geben.

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

PS: Bemessen für zwei Kuchenformen von 20 cm Durchmesser.