

Reiskuchen (Aus Frankreich)

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Beurre
1	Spur	Sel
100	ml	Wasser

BELAG

180	Gramm	Reis
1	Ltr.	Milch
1		Vanilleschote
100	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Korinthen; in
50	ml	Rum; eingelegt
50	Gramm	Kandierte Fruechte

Klein gehackt
Grosszuegig mit Puderzucker bestaeuben und
Abkuehlen lassen.
Zu Reiskuchen trinkt Maigret ein Glaeschen
Wacholderschnaps (oder
Gin).

Anleitung:

Mehl, Butter und Salz zusammen mit Wasser zu einem Teig
Zusammenfuegen. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und einige
Stunden an einem kuehlen Ort ruhen lassen. Dann auswallen und damit
1 Gebuttertes Kuchenblech auslegen. Mehrmals mit einer Gabel
Ausstechen. Den Reis gruendlich waschen, in kochendes Wasser geben
und 5 Minuten kochen, dann abgiessen und abtropfen lassen. Die Milch
mit der Vanilleschote zum Kochen bringen, den Reis beigeben Und auf
sanfter Hitze, ohne zu ruehren, 30 Minuten koecheln lassen. Den
Puderzucker dazugeben und 15 Minuten weiterkoecheln lassen. Die
Vanilleschote entfernen. Die Korinthen und die gehackten Kandierten
Fruechte beigeben. Die Reismischung gleichmaessig auf dem
Kuchenboden verteilen und bei 220°C 15 Minuten im Ofen backen.