

Reiskuchen mit Karamellkruste

ergibt 1 flache Quiche-Form mit 28 cm Durchmesser

Mürbeteig

(am besten einen Tag vorher machen)

Zutaten:

100 g kalte Butter, gewürfelt

1 g Salz (in sehr wenig Wasser aufgelöst)

100 g Puderzucker, gesiebt

etwas Butter-Vanille-Aroma

etwas Zitronenaroma

(alle Aromen gleichzeitig verwenden)

1 Ei

250 g Mix Kuchen & Kekse

Herstellung:

Butter, Salzwasser, Zucker und Aromen so lange verkneten, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

Nun das Ei unterlaufen lassen und danach das Mehl unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Bitte nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brandig wird; er zerbröseln.

Den Teig für 30 Min. gut eingepackt in den Kühlschrank legen.

Reiskuchen

Zutaten:

400 g Milch

125 g Milchreis (Rundkornreis auch möglich)

30 g brauner Rohzucker

20 g Butter

10 g Vanillezucker

5 g Salz

3 Eier

Prise Salz

10 g Zucker

Brauner Rohzucker zum Karamellisieren

Herstellung:

Milch mit Zucker, Butter, Salz und Vanillezucker zum Kochen bringen, dann den Milchreis/Rundkornreis einrieseln lassen und dabei umrühren.

Bei kleiner Hitze und gelegentlichem Umrühren den Milchreis bissfest kochen. Er muss nicht ganz gar sein, da er noch in den Ofen kommt.

Wenn der Milchreis fertig ist, diesen auskühlen lassen.

Dann die Eier trennen und das Eiklar mit 10 g Zucker und der Prise Salz zu einem Eischnee schlagen, aber bitte nicht überschlagen.

Den Ofen auf 165 °C Umluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun die Tarte-Form dünn fetten, den Mürbeteig dünn ausrollen und die Form damit auslegen. Die ganze Form inkl. Rand muss mit dem Mürbeteig ausgelegt sein.

Dann die Eigelbe unter den Milchreis rühren und anschließend den Eischnee unterheben.

Die Milchreismasse in die Tarte-Form geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Den Kuchen in den Ofen geben und auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf Grillfunktion stellen.

Den Kuchen mit braunem Rohzucker gleichmäßig deckend bestreuen und im Ofen 3-5 Min. karamellisieren lassen.

Tipps:

Alternativ nach dem Bestreuen die Oberfläche mit einem kleinen Bunsenbrenner abflämmen.

Es kann auch Zimtzucker zum Karamellisieren verwendet werden.

Olivers glutenfreie Rezepte