

Reisfladen

Ein herrlich saftiger Reisfladen nach Schweizer Art aus der Springform – mit leckeren Mandeln und Rosinen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Füllung:

500 ml Milch

1 Pr. Salz

100 g Rundkornreis

75 g weiche Butter

125 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

4 Eier (Größe M)

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

200 g Schlagsahne

Blätterteig:

275 g frischer Blätterteig

Außerdem:

100 g samtiger Aprikosen-

Fruchtaufstrich

50 g Rosinen

Wie backe ich einen Reisfladen?:

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Milch mit Salz und Reis in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis bei schwacher Hitze und unter gelegentlichem Rühren etwa 25 Min. einkochen, bis der Brei dick ist. Den Brei etwas abkühlen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Blätterteig:

Die Springform mit dem Blätterteig auslegen, gegebenenfalls zurechtschneiden und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit dem Fruchtaufstrich bestreichen und mit den Rosinen bestreuen.



3 Füllung:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mandeln und Sahne unterrühren. Den lauwarmen Reisbrei unter die Masse rühren und in der Form gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Form auf einem Kuchenrost etwas stehen lassen. Dann Springformrand lösen, entfernen und Reisfladen erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den erkalteten Kuchen nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

