

Reisfladen - Hefekuchen mit Milchreis

Fluffig, cremiger Milchreis wird in kleinen runden Förmchen auf Hefeteig gebacken. Oben bildet der Reisfladen eine Haut, die das breiige Gebilde in Schach hält, aber beim Reinbeißen quillt es gern auf beiden Seiten hinaus.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf 6 kleine Kuchlein.

Zutaten für den Teig:

- 260 g Weizenmehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 130 ml Milch
- ¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)
- 40 g weiche Butter
- ggf. Mehl für die Arbeitsfläche
- Butter für die Förmchen

Zutaten für die Reisfüllung:

- ½ Vanilleschote
- 500 ml Milch (3,5 oder 3,8 % Fett)
- 1 TL geriebene Bio-Zitronenschale
- 110 g Milchreis
- 55 g Zucker

- 30 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Besondere Utensilien:

- 4 Tarteförmchen (etwa 10 cm Durchmesser)
- Handrührgerät mit Knethaken und Rührbesen

Zubereitung:

- **Für den Teig** das Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen.
- Milch in einem Topf leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen und dann zusammen mit der Butter zum Mehl geben.
- Teig mit den Knethaken des Handrührers oder mit den Händen mindestens fünf Minuten kräftig kneten. Tipp: Sollte der Teig zu feucht sein, etwas Mehl dazu geben.
- Teig abgedeckt an einem warmen Ort (z.B. im Backofen bei ca. 50 Grad Celsius) rund eine Stunde gehen lassen.
- Nochmals durchkneten, in sechs gleichgroße Stücke aufteilen und zu Kugeln formen.
- Jede Kugel auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die gebutterten Förmchen damit auslegen.
- Förmchen in den Froster stellen und mindesten 30 Minuten einfrieren.
- **Für den Milchreis** die Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen und samt Schote und Zitronenabrieb in einem Topf mit Milch mischen, alles aufkochen lassen.
- Milchreis dazu geben und etwa 30 Minuten auf mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen.
- Wenn der Reis weich ist, 50 Gramm Zucker und die Butter untermischen, Topf vom Herd nehmen.
- Ei trennen, das Eigelb unter den Reis rühren und die Masse abkühlen lassen.
- Eiweiß mit Salz und dem restlichen Zucker mit dem elektrischen Handrührer zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Reismasse heben.
- Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen.
- Förmchen aus dem Froster nehmen und die Reismasse darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen in etwa 25 - 30 Minuten goldbraun backen.
- Leicht auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen.
- Warm oder kalt servieren. **Mahlzeit!**
- **Tipp:** Dazu schmeckt Obstkompott.