

Süsser Reiskuchen

ca. 16 Stk.



etwas Übung erforderlich

 bis 20 Min.



Wähenform

Reismasse:

100 g Zucker

7,5 dl Milch

100 g Mandeln, geschält,
gemahlen

1 Prise Salz

2 Eier

2 Eigelb

1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

1 EL Zitronat, gehackt

2 Eiweiss, zu Schnee geschlagen

150 g Arborioreis

Garnitur:

etwas Puderzucker

1 Vorbereiten:

Wähenblech (28 cm Ø) mit Backpapier belegen.

2 Reismasse:

Arborioreis, Zucker und Milch zusammen unter Rühren zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. **20 Minuten** gar kochen. Mandeln und eine Prise Salz zugeben und abkühlen lassen. Eier, geriebene Zitronenschale, Orangen-Aroma und Zitronat zugeben und gut mischen. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze: ca. 160°C

Heissluft: ca. 140°C

Die Masse in die Form geben, glatt streichen und in der unteren Ofenhälfte ca. **40 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze: ca. 160°C

Heissluft: ca. 140°C

Einschub: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: ca. 40 Min.

3 Garnitur:

Mit wenig Puderzucker den Kuchen bestäuben.

Rezept N° 1948