



Andreas Altorfer

La riseria Testimonial und Geschäftsleitung, Dörig & Brandl AG, Schlieren

Inspiration Reis

Fast Food vom Feisten



Reiskuchen mit Apfelstückchen

Für 4 bis 6 Personen als Dessert

200 g süsser Mürbeteig

400 g Äpfel

1 dl Apfelsaft

80 g "la riseria" Milchreis oder Risottoreis

2 1/2 dl Milch

1 Prise Salz

1 Vanilleschote, aufgeschnitten

30 g Butter

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

3 Eigelbe

50 g Akazienblütenhonig

3 Eiweiss

1 TL Puderzucker

weiche Butter für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, die Fruchtviertel klein würfeln und im Apfelsaft weich kochen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Den Apfelsaft bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis er bindet. Die Apfelwürfelchen zugeben. Den Rand und den Boden der Springform mit der Butter einfetten. Den Teig ausrollen, groß genug, dass auch der Rand ausgekleidet werden kann, in die Form legen. Kühl stellen. Den Reis mit kochendem Wasser übergießen, in ein Sieb geben und kalt abspülen. Reis, Milch, Salz, Vanilleschote, Butter sowie Zitronenschalen aufkochen, den Reis bei schwacher Hitze weich garen, etwa 20 Minuten. Das Vanillemark abstreifen und unterrühren, die Schoten entfernen. Die Eigelbe mit dem Honig luftig aufschlagen, unter die noch warme Reismasse rühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker zu steifem Schnee schlagen, unter die Reismasse ziehen. Die Hälfte der Reismasse auf dem Teigboden ausstreichen, Apfelwürfelchen darauf verteilen, mit dem restlichen Reis zudecken. Den Reis-Apfel-Kuchen in der Mitte in den Ofen schieben, bei 180 °C etwa 1 Stunde backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Varianten: Die Äpfel durch Quitten ersetzen. Den Teig weglassen und die Reismasse als Auflauf backen. Mit Apfelstückchen oder Apfelmus servieren.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

