



Lukas Betschart

La riseria Testimonial und Stv. Küchenchef, Candrian Catering AG, Zürich

Inspiration Reis

Kochen im grossen Stil



Reisgugelhupf

für eine mittelgrosse Gugelhupfform

- 1 l Milch
- 80 g Honig
- 1 Msp Kurkuma / Gelbwurz oder Safranpulver
- 1 Msp Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 300 g "la riseria" Milchreis
- 100 g geschälte Mandeln
- 10 entsteinte Datteln, in Streifchen
- 75 g Rosinen
- 25 g Pinienkerne
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- weiche Butter für die Form
- Paniermehl für die Form

Die Milch aufkochen, Honig, Kurkuma, Zimt und Salz zugeben, Reis einrieseln lassen, bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren weich kochen, restliche Milch abgiessen, Reis in eine Schüssel geben. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Paniermehl gut ausstreuen. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mandeln, Datteln, Rosinen, Pinienkerne und Zitronenschalen unter den ausgekühlten Reis rühren. Eier und Eigelbe zusammen mit dem Zucker zu einer luftigen Masse aufschlagen, mit der Reismischung vermengen, in die Form füllen. Die Form in der Mitte in den Ofen schieben, den Gugelhupf bei 180 °C rund 40 Minuten backen.

Tipp: Mit Fruchtkompott, z. B. von Zwetschgen oder Aprikosen, je nach Saison, 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

