

Aachener Reisfladen

Zutaten

Für den Teig:
250 Gramm Mehl
125 Gramm Zucker
1 TL Salz
50 Gramm weiche Margarine
1 Würfel frische Hefe
100 Mililiter lauwarme Milch

Für den Belag:
150 Gramm Milchreis
750 Gramm Milch
4 Eier
75 Gramm Zucker
45 Gramm weiche Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz und Margarine in eine Schüssel geben.
2. Milch leicht erhitzen und Hefe hinzugeben.
3. Alle Zutaten zu einem Teig kneten.
4. Den Teig 45 Minuten an einem warmen Ort quellen lassen.
5. Topf mit Butter einfetten und Milch mit Zucker und Salz aufkochen.
6. Milchreis einstreuen und bei kleiner Hitze 30-40 Minuten unter ständigem Rühren quellen lassen.
7. Springform (ca. 42 cm) einfetten, Teig ausrollen und in die Form legen.
8. Teig mit einer Gabel einstechen.
9. Hefeteig für ca. 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.
10. Eiweiß und Eigelb trennen
11. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, Eigelb mit weicher Butter cremig rühren.
12. Ei-Buttermasse unter den Milchreis rühren.
13. Ei-Schnee unterheben und abkühlen lassen.
14. Milchreismasse gleichmäßig auf den Teig verteilen.
15. Reisfladen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

aachen tourist service

© Katja Esser