Reisfladen aus der Eifel



Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass die besten Klassiker oft die einfachsten sind, und der Reisfladen aus der Eifel ist genau so ein Stück. Ein dünner Hefeteig-Boden, darauf eine cremige Milchreismasse mit **braunem Zucker, Vanille und einem Hauch Zimt**, gebacken bis die Oberfläche goldgelb stockt. Bei uns auf dem Wochenmarkt steht freitags ein Food-Truck, der genau diese Fladen verkauft, und meine Schwägerin und ich essen die wirklich gerne.

Der USP an meinem Rezept: ich koche den Milchreis ganz bewusst einen Tick weicher als sonst und nutze **braunen Zucker**, weil das mehr Tiefe in den Geschmack bringt. Das ist **Omas Variante**, die ich noch von ihr im Kopf habe. Wichtig ist nur eines: lasst den Milchreis komplett auf Raumtemperatur abkühlen, bevor ihr die Eier unterrührt, sonst stockt euch das Eigelb in der Masse. Hier kommt mein Rezept für den Reisfladen aus der Eifel:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**30 min**	**n/a**	**35 min**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MILCHREIS

500 ml	Milch
500 ml	Sahne
25 g	Butter
220 g	Zucker
½ TL	Zimt
	Vanille, Mark oder Zucker
	Mark oder Zucker
	Zesten einer Biozitrone
220 g	Milchreis
2 x	Eigelb
2 x	Eier

HEFETEIG

500 g	Mehl
4 EL	Zucker
20 g	Hefe
250 ml	Milch
80 g	Rosinen
50 g	Butter
	weich
1 x	Ei
½ TL	Salz

Werkzeuge

- Springform
- Topf
- Schneebesen
- Waage

Zubereitung

1. MILCHREIS

01 Alle Zutaten bis auf Eier & Eigelb etwa 45 Minuten auf kleiner Stufe auf dem Herd zu einem cremigen Milchreis kochen. Abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

02 Eier & Eigelb einrühren.

2. HEFETEIG

01 Gib 3/4 des Mehles in die Schüssel und drücke eine Kuhle rein. Gib die warme Milch in die Kuhle und brösel den Hefewürfel darein als auch eine Hälfte des Zucker. Lasse die Mischung für 10 Minuten gehen, sodass die Hefe eine Chance hat aktiv zu werden.

02 Gib die restlichen Zutaten dazu und knete den Teig für 10 Minuten bis alles homogen und geschmeidig zusammen kommt. Falls der Teig immernoch sehr klebrig ist, gib nach und nach das restliche Mehl dazu. Der Teig sollte immernoch sehr weich und leicht klebrig sein aber nicht in großen Klumpen an deinen Finger haften. Lasse den Teig für mindestens 60 Minuten abgedeckt an einem warmem Ort stehen. Bevor du weiter machst sollte der Teig sich an Volumen mind. verdoppelt haben.

03 Nach der ersten Teigruhe den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Etwa 1/3 für den Reisfladen abnehmen und auf einem Stück Backpapier auf die größe der Backform ausrollen. Der restlichen Teig nach belieben aufarbeiten & vor dem backen nochmals 20 Minuten gehen lassen.

04 Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

05 Die vorbereitete Reismasse in die Form, auf den Teig gießen und nach Wunsch noch mit Zimt bestreuen.

06 Etwa 45 – 60 Minuten backen, bei Bedarf mit etwas Alufolie abdecken.

07 Vor dem Verzehr komplett abkühlen lassen.