

Kirschen-Amaretti-Auflauf

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 50 Minuten

1 Auflaufform von 2,5 l Inhalt

Butter und Zucker für die Form

Milchreis:

1 l	Milchwasser, halb Milch/halb Wasser
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
250 g	Rundkornreis
50 g	Butter, in Stücke geschnitten
3	Eiweiss
1 Prise	Salz
125 g	Zucker
3	Eigelb
1	Orange, abgeriebene Schale

Kirschen:

500 g	Kirschen, entsteint
2–3 EL	Rohrzucker
1 TL	Zimt
100 g	weiche Amaretti, zerkrümelt

Puderzucker zum Bestäuben

1 Milchwasser aufkochen, Salz und Vanillezucker beifügen. Reis zugeben, unter häufigem Rühren 20–25 Minuten zu einem Brei kochen. Butter darin schmelzen, den Brei auskühlen lassen.

2 Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb und Orangenschale nur kurz

darunterrühren. Eimasse sorgfältig mit dem Gummischaber unter den Milchreis ziehen.

3 Die Hälfte Milchreisemasse in die ausgebutterte und mit Zucker ausgestreute Form geben. Kirschen darauf verteilen, dabei einige für die Garnitur aufbewahren. Mit Zucker, Zimt und $\frac{2}{3}$ Amarettibröseln bestreuen. Restliche Reismasse daraufgeben. Mit den restlichen Amarettibröseln und Kirschen bestreuen. In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten backen, mit Puderzucker bestäuben.

INFO

■ Der Auflauf schmeckt heiss, lauwarm oder kalt.

