



Rezept

BUDINI DI RISO

BUDINI DI RISO

Kontributor: **KAROLINA WIERCIGROCH**

Zutaten

Teig

- 250 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 125 g weiche Butter, in Würfeln
- 2 Eigelbe
- Schale einer Orange
- Eine Prise Salz



PORTIONEN

Für 14
Tartelettes



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG50

- SCHRITT 1** Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben.
- SCHRITT 2** Mit den Fingern die Butter untermischen.
- SCHRITT 3** Die restlichen Zutaten zugeben und kneten, bis ein Teig entsteht.
- SCHRITT 4** Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- SCHRITT 5** Währenddessen die Füllung zubereiten. Die Butter in einem schweren Topf bei niedriger Hitze schmelzen.
- SCHRITT 6** Reis und Wein dazugeben und für 1 Minute kochen lassen. Währenddessen mit einem Holzlöffel rühren.
- SCHRITT 7** Milch, Zucker, Vanille und Orangenschalen zugeben und bei niedriger Hitze für 20 Minuten köcheln lassen.
- SCHRITT 8** Der Reis sollte weich und cremig und nicht zu trocken sein.
- SCHRITT 9** Von der Hitze nehmen und leicht abkühlen lassen, dann die geschlagenen Eier dazugeben.
- SCHRITT 10** Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- SCHRITT 11** Tarte oder Muffin Förmchen vorbereiten.

F ü l l u n g

150 g Arborio Reis
500 ml Milch
125 g Butter
2 Eier, aufgeschlagen
4 EL Zucker
3 EL Vin Santo (oder anderer süßer
Wein)
Samen von 1 Vanilleschote
Schale von 2 Orangen

SCHRITT 12 Den Teig dünn ausrollen und Kreise ausschneiden, die etwas größer als die verwendeten Förmchen sind.

SCHRITT 13 Den Teig vorsichtig in die Förmchen legen und am Boden bzw. den Seiten andrücken.

SCHRITT 14 Den Teig überall mit einer Gabel einstechen, dann die Förmchen mit getrockneten Bohnen füllen und für 10 Minuten vorbacken.

SCHRITT 15 Danach die Bohnen entfernen und den Teig etwas abkühlen lassen.

SCHRITT 16 Den Reispudding in die Teigschalen geben und für 20 Minuten, oder bis der Reis goldbraun ist, backen.

SCHRITT 17 Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.