

• Reiskugelhupf mit Datteln



Zutaten:

1 l Milch
80g Honig
1 Msp Kukurma/Gelbwurz oder Safranpulver
1 Msp Zimtpulver, 1 Prise Meersalz
300g Reis für Milchreis (geschälter Hom Mali)
100g geschälte Mandeln
10 entsteinte Datteln, in Streifchen
75g Rosinen, 25g gehackte Cashewnüsse
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
2 Freilandeier
2 Eigelbe von Freilandeiern
2 EL Vollrohrzucker Mascobado
weiche Butter für die Form
Paniermehl für die Form

Zubereitung:

- 1** Milch aufkochen, Honig Kukurma, Zimt und Salz zugeben, Reis einrieseln lassen, bei schwacher Hitze 12 Minuten köcheln lassen. Restliche Milch abgiessen, Reis in eine Schüssel umfüllen.
- 2** Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Paniermehl gut ausstreuen. Kühl stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 3** Mandeln, Datteln, Rosinen, Cashewnüsse sowie Zitronenschalenunter den ausgekühlten Reis rühren.
- 4** Eier und Eigelbe mit dem Zucker zu einer luftigen, cremigen Masse aufschlagen, mit der Reismischung vermengen, in die Form füllen.
- 5** Form in der Mitte in den Ofen schieben, Gugelhupf bei 180 °C rund 40 Minuten backen.

Tipp

Lauwarm mit einem Zwetschgen- oder einem beliebigen Kompott servieren.