Orangen-Reiskuchen

Der saftige Reiskuchen kann warm oder kalt gegessen werden. Er schmeckt zum Frühstück zur Kaffeezeit oder als warmes Mittagessen oder Abendessen. Das Rezept ist von Gennaro Contaldo einem echten Italiener aus Amalfi.

Zutaten:	Zubereitung:
1,5 Liter Milch	in einen Topf geben
3 Tropfen Vanilleextrakt oder 1 Pck Bourbon-Vanillezucker	
200 g Zucker	sowie
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange	zugeben. Milch aufkochen und
300 g Milchreis (Rundkornreis)	einrühren. Bei sanfter Temperatur 20-30 Min den Reis weich kochen. Immer wieder umrühren. Der Reis sollte aber noch bissfest sein.

5 Eier	trennen. Die Eiweiß zu Eischnee schlagen. Das Eigelb mit
50 ml Orangenlikör	verrühren.
50 g Rosinen	unter die Eigelb heben.. Den gekochten Reis etwas abkühlen lassen. Zuerst die Eigelb und dann den Eischnee unter den Reis unterrühren. Die Masse in eine Springform füllen. Diese sollte am besten mit einem Backpapier ausgelegt sein.
1 ungespritzte Orange	die Schalen in dünnen Streifen mit einem Zestenschäler abschälen oder mit einem Sparschäler nur die orange Haut ohne das Weiße abschälen und in hauchfeine Streifen schneiden. Orangenschale beiseite stellen. Die beiden Orangen fertig schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dekorativ auf den Reiskuchen legen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	60 Min backen

50 g dunkle Kuvertüre	erwärmen und den Kuchen damit verzieren. Die Orangenzesten auf der heißen Schokolade verteilen.

Tipp: Den Kuchen vor dem Anschneiden lauwarm abkühlen lassen. Dann lässt er sich besser schneiden und schmeckt

himmlisch. Er ist aber auch kalt ein Genuss und bis zu 5 Tage im Kühlschrank haltbar.