Artikel vom 18.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 16:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schweizer-reis-tarte

Schweizer Reis-Tarte



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Stücke):

Teigboden:

190 g Mehl

1 EL Zucker

1 TL Backpulver

150 g zimmerwarme Butter

1 Prise Salz

Füllung:

150 g Basmati-Reis

450 g gezuckerte Kondensmilch

5 g Butter

Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone

1 EL Mehl

50 g gemahlene Mandeln

2 Eier

Verzierung:

Puderzucker

Mandeln (gehackt, Stifte oder Blättchen)

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 15 bis 20 Minuten in den Kühlschrank geben. Für die Füllung den Reis mit 350 ml Wasser kochen, bis dieser gar ist. Bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen und verkochen lassen. Vom Herd nehmen und die gezuckerte Kondensmilch, das Stück Butter sowie den Schalenabrieb und Saft der Zitrone unterrühren. Topf in ein Eisbad stellen und Masse kaltrühren. Wenn die Masse abgekühlt ist, Eier, Mehl und die gemahlenen Mandeln hineingeben und unterrühren. Eine Tarteform oder runde Backform etwas mit Butter einfetten und den Teig darin verteilen. Einen kleinen Rand hochziehen und andrücken. Anschließend die Füllung auf den Teigboden geben und in den vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft für circa 30 Minuten goldbraun backen. Tarte abkühlen lassen und mit Puderzucker und Mandeln garnieren.

Nadine Hörster