



BELGISCHER!

# REISFLADEN

ORIGINALREZEPT ♥ VOM BELGISCHEN BÄCKER

WICHTIG: Du solltest das Rezept bis zum Ende aufmerksam lesen. Es sind so viele kleine Tricks versteckt, die überliest man sonst so schnell...

## Zutaten

Das Rezept reicht für einen Reisfladen mit einem Durchmesser von 22-24 cm

Die Zutaten wie immer in der Reihenfolge, in der du sie brauchst:

### Für den Hefeteig

400 g Mehl  
1Pck. Trockenhefe  
150ml warme Milch  
50g zerlassene Butter  
10g Zucker  
1/2 TL Salz  
1 Ei

### Für die Reismasse

1l VOLL-Milch (mit fettarmer Milch wird es zu trocken)  
120g Milchreis  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote (davon das Mark)  
80g Zucker  
1-2 TL Stärke  
1 Ei  
(1 Eigelb)

# Arbeitsschritte

Ob ihr mit dem Teig oder dem Milchreis anfangt ist eigentlich egal. Wenn ich den Kuchen noch am selben Tag machen möchte, fange ich mit dem Milchreis an, dann kann der länger auskühlen.

(1) Für den Milchreis kocht ihr 1 Liter Vollmilch (gerne auch die ganz frische vom Bauern) zusammen mit 120g Milchreis, einer Prise Salz und dem Mark einer Vanilleschote zusammen auf. Das Ganze dann etwa 45 Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen - immer wieder umrühren.

**TIPP 1:** Ja, das ist Richtig - der Zucker kommt erst später! Solltet ihr den Kuchen mit Milchreis vom Vortag machen, dann geht das natürlich trotzdem. Vermutlich müsst ihr hier aber noch Milch oder Sahne hinzufügen, die Milchreismasse sollte nämlich noch gut flüssig sein.

**TIPP 2:** Nehmt auf jeden Fall Milchreis! Ich habe einen Fladen mit Risotto-Reis gemacht, weil ich keinen Milchreis mehr hatte - geht auch. Wird aber trocken. Hätte selbst nicht gedacht, dass die Reissorten so unterschiedlich sind.

(2) Während der Milchreis köchelt, wird der Hefeteig vorbereitet: Dafür alle Zutaten ausgiebig miteinander verrühren, bis der Teig ganz glatt ist!

(3) Den Teig zugedeckt an warmer Stelle mind. 45 Minuten gehen lassen.

**TIPP 3:** Ich stelle die Schüssel mit dem Teig dann immer neben den Topf mit dem Milchreis - so bekommt sie eine gute Wärme ab (meine Schüssel ist aus Metal).

(4) Nach dem Gehen braucht ihr ca. ein Drittel vom Teig. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche ganz dünn ausrollen - etwa 3 mm dick. Dann in eine Fladenform (normale kleine Kuchenform geht auch) geben und den Rand gut andrücken.

(5) **BÄCKERTIPP:** Jetzt die Fladenform mit dem Teig in das Gefrierfach legen - mindestens für 1 Stunde. Dann geht der Teig im Ofen nicht auf und bleibt schön dünn. Außerdem könnt ihr ihn da auch bis zum nächsten Tag lassen und den Kuchen frisch für eure Gäste zubereiten.

**TIPP 4:** Es wird nicht der ganze Teig für den Fladen gebraucht, weniger Teig machen wird kompliziert, weil wir dann 1/3 Ei nur benötigen würden, außerdem lässt sich der Teig so viel besser vermengen. Was machen mit dem Rest? Zum Beispiel einen Hefezopf? Oder ein leckeres Zwiebelbrot - das Rezept habe ich im nächsten Newsletter für dich - bist du schon angemeldet?

(6) Jetzt geht es mit dem Milchreis weiter: Wenn der Reis gar ist kommt der Zucker dazu. Vorsichtig unterrühren (der Reis soll nicht kaputt gehen), einmal kurz aufkochen und anschließend den Milchreis, der ruhig noch etwas flüssig sein darf in den Kühlschrank und abkühlen lassen.

**BÄCKERTIPP:** Wenn der Milchreis muss gut abkühlen. Kommt er noch heiß in die Fladenform und den Ofen, dann kocht er beim Backen weiter. Dadurch reißt die Oberfläche auf und der Fladen wird zu trocken.

## Fertigstellung:

(7) Den Ofen voll aufheizen - bei mir bedeutet das alles, was geht: 250°C inkl. Umluft. Das Rost ist bei mir für den Reisfladen irgendwo zwischen Mitte und unterem Drittel.

(8) Von der Milchreisflüssigkeit etwas abnehmen und mit 1-2 TL Speisestärke glatt rühren (je nach dicke der Masse).

(9) Das Ei vermischen (nicht aufschlagen) und zusammen mit der Stärke unter die Reismasse geben - vorsichtig vermengen, damit die Reiskörner ganz bleiben.

(10) Die Reismasse jetzt in die Form mit dem gefrorenen Teig geben, wer mag kann die Oberfläche noch mit Eigelb bestreichen und dann ab in den heißen Ofen.

(11) Ich habe meinen Fladen ca. 5 Minuten bei voller Hitze gebacken und dann nochmal 15-20 bei 200°C. Man sollte dabei bleiben und immer wieder nach der Farbe gucken, weil ja jeder Ofen anders ist.

**MEIN TIPP:** Wenn er an manchen Stellen schwarz wird, dann sieht das nicht so cool aus (braun soll er ja werden, aber schwarz...) - ist für den Geschmack aber egal - hab ich selbst auch schon getestet...

(12) Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und dann am besten noch ein wenig warm genießen!

Guten Appetit & einen Gruß an alle Belgier da draußen:  
Backen könnt ihr wirklich!