

Reis-Torte mit kandierten Früchten

Zutaten:

250g Mehl
125g Butter
70g Zucker
1 Eigelb

für die Füllung:

150g Milchreis
3/4 l Milch
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
40g Butter
2 Eigelb
100g Zucker einige Bittermandeln, geschält u. gehackt
100g kandierte Früchte od. Kokosraspeln
2 EL Rum
3 Eiweiß

außerdem: Aprikosenmarmelade
Puderzucker

etwas Wasser

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Zucker und Eigelb einen Knetteig herstellen und 30 Min. kühl stellen.

Danach in eine gefettete Springform drücken.

Backzeit: 30 Min. bei 180° - 200° hellgelb backen.

Milchreis mit Milch, Vanillemark und Salz körnig weich dünsten. Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mandeln und abgekühlten Reis zufügen. Früchte grob hacken, mit Rum mischen und zugeben. Den Tortenboden in der Form mit Marmelade bestreichen. Die Reismasse einfüllen.

Backzeit: ca. 20 Min. bei 180° - 200° goldbraun backen