Reiskuchen



Schmackhaft, aber etwas ungewohnt

Ich komme manchmal auf merkwürdige Ideen, um etwas zuzubereiten. Ich habe schon seit längerem zwei große Packungen Reis à 1 kg im Küchenschrank. Und ich hatte schon des öfteren überlegt, was ich damit zubereiten kann außer der gewöhnlichen Zubereitung, ihn gekocht für ein Gericht zu verwenden. Ich dachte an einen Reiskuchen, da ja Reis Getreide ist wie Weizen und man somit aus Reismehl auch einen Kuchen zubereiten kann.

Ich wollte keine Mochi zubereiten, japanische Reiskuchen, die als Süßspeise mit süßer Sojasauce gegessen werden. Und auch keinen Kuchen, für den man Milchreis in Milch gart und dann zu einem Teig für einen Kuchen verarbeitet. Und diesen Kuchen dann eventuell auch mit verschiedenen Obstsorten zubereitet. Ich dachte eher daran, den Reis als Getreide zu mahlen und mit dem Mehl einen Kuchen zuzubereiten. Da ich noch eine Getreidemühle besitze, sollte dies auch machbar sein.

Da ich jedoch beim Recherchieren kein Rezept für einen solchen Kuchen fand, bereite ich einfach einen Rührkuchen zu, für den ich gemahlenen Reis verwende. Dazu passen dann aber doch einige zusätzliche Gewürze wie Zimt, Muskat, Kardamom und auch etwas Salz.

Der Versuch ist einigermaßen gelungen. Der Kuchen ist essbar und schmeckt sogar recht gut. Er ist jedoch ein wenig fett geworden. Erstaunlich, denn ich habe die gleiche Menge Butter im Verhältnis zu den anderen Zutaten verwendet wie letzte Woche bei dem Kaffeekuchen, der sehr weich und wohlschmeckend war. Vermutlich liegt es am Reismehl, das doch eine andere Konsistenz hat als Weizenmehl, es ist nicht so weich wie dieses und etwas härter. Ich werde vielleicht mit dem Reismehl doch noch etwas experimentieren müssen.

Gelernt habe ich jedoch wieder, sich beim Backen, wenn der Kuchen im Backofen ist, nicht durch andere Dinge ablenken zu lassen. Man sollte nicht den Küchenwecker vergessen oder überhören, weil man mit anderen Arbeiten beschäftigt ist. Das Ergebnis ist ein an den Kanten der Oberfläche fast etwas verbrannter Kuchen. Und man sollte sich ebenso wenig beim Stürzen des Kuchens aus der Backform auf ein Kuchengitter und dann zurück auf eine Kuchenplatte wiederum durch anderes ablenken lassen und dies in Eile tun. Denn dadurch ist der Kuchen fast längs in der Mitte zerbrochen, was ich nur beim Erkalten geschickt durch etwas Zusammendrücken beheben konnte.

Zutaten:

- 500 g Reis
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Salz
- ½ TL gemahlener Zimt

- ¼ TL gemahlener Muskat
- 2 Kardamomkapseln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Reis in einer Getreidemühle fein mahlen.

Eine Kasten-Backform einfetten. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker und Vanillezucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Reismehl und Backpulver hinzugeben. Kerne der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und fein mörsern. Kardamom, eine Prise Salz, Zimt und Muskat in die Rührschüssel geben. Alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Einigermaßen gelungen

Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Dann den Kuchen zurück auf eine Kuchenplatte wenden. Gut abkühlen lassen.