# Reiskuchen



Nussiger Reiskuchen

Dies ist kein Reiskuchen, wie man ihn vielleicht aus einem asiatischen Restaurant kennt.

Nein, es ist ein gewöhnlicher Rührkuchen. Nur habe ich dieses Mal anstelle einem Pfund Weizenmehl ein Pfund Vollkorn-Basmati-Reis verwendet.

Gemahlener Reis ist grobkörniger als Weizenmehl.

Deswegen wird der Rührkuchen auch etwas gröber als man es von einem gewöhnlichen Rührkuchen mit Weizenmehl gewohnt ist.

Aber der Reiskuchen schmeckt sehr gut, er hat sogar einen leicht nussigen Geschmack.

Ich verfeinere den Reiskuchen nach dem Backen noch mit etwas Pflaumen-Marmelade, die ich obenauf mit dem Backpinsel

aufstreiche.

# Reiskuchen



15. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 40 Minuten



# Zutaten

## Für den Rührteig:

- Grundrezept
- Anstelle 500 g Weizenmehl 500 g Vollkorn-Basmati-Reis verwenden

## Zusätzlich:

- Pflaumen-Marmelade

# Anleitung

1. Reis in der Getreidemühle in eine Schüssel fein mahlen.
2. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Jedoch anstelle Weizenmehl das Reismehl verwenden.
4. Rührkuchen in einer Kasten-Backform mit einem Stück Backpapier nach dem Grundrezept backen.
5. Gut abkühlen lassen.
6. Oberseite des Kuchens mit dem Backpinsel mit Pflaumen-Marmelade bstreichen.
7. Stückweise anschneiden und servieren.
8. Guten Appetit!

## Schlagwörter

**Basmati-Reis**,
**Marmelade**,
**Pflaumen**,
**Rührkuchen**,
**Rührteig**,
**Vollkorn**

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/15/reiskuchen-2/