

Safran-Reis-Törtchen

Das etwas andere Dessert aus würzigem Safran und Reis als feines Küchlein. Ein spezielles Rezept für einen speziellen Abend.



2	TL	Backpulver
50	g	Butter
280	g	Buttermilch
1	Stk	Ei
200	g	Mehl
100	g	Reis (für Milchreis)
120	g	Rohrzucker
1	Msp	Safran, gemahlen
1	Prise	Zimt

- 1 Bereiten sie zuerst den Reis nach Packungsanweisung zu. Eine Muffinform mit etwas Butter einfetten. Das Ei mit der Butter und dem Zucker in eine Schüssel geben, und mit dem Mixer schaumig rühren.
- 2 In einer separaten Schüssel das Mehl, das Backpulver, Zimt und den Safran verrühren, und langsam unter die Buttermischung rühren bis sie cremig wird. Den Reis mit der Buttermilch vermischen und genauso gleichmäßig in die Buttermischung rühren.
- 3 Der Teig kann nun bis zwei Drittel in die Muffinformchen gefüllt werden. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180° C für ca. 30 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Passt gut zu einem Löffel Kompott oder Rahm.