Reiskuchen
khanom khao

khanom khao ist ein Rezept für thailändischen Reiskuchen.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 75 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Zucker
800 ml Milch
1 Zitrone(n)
200 g Naturreis
4 Ei(er) Eiweiß und Eigelb getren
2 EL Rum
1 Prise Meersalz
100 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
1 EL Butter
2 EL Paniermehl

Vorbereitung

Die Zitronenschale abreiben. In einem Topf die Milch, den Zucker und die abgeriebene Zitronenschale erhitzen. Kurz vor dem Kochen den Reis und eine Prise Salz dazugeben. Die Hitze reduzieren und 2 Stunden köcheln lassen, bis der Reis die Milch aufgesogen hat. Abkühlen lassen.

Zubereitung

Das Eigelb mit einem Kochlöffel unter den Reis mengen. Die Korinthen und den Rum untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Reismasse heben. Eine Kuchenform mit Butter (oder Kokosfett) einlassen und die Semmelbrösel gleichmäßig hineinstreuen. Die Reismasse einfüllen und bei gleichmäßiger Hitze im vorgeheizten Ofen eine gute Stunde backen. Mit Fruchtsalat kalt servieren.

© 2026 coquina.de