Milchreis-Pflaumen-Auflauf

Der Milchreis-Pflaumen-Auflauf ist ein köstliches Dessert. Das Rezept kann aber auch als süßen Hauptgang serviert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

160 g	Milchreis
700 ml	Milch
1 Prise	Salz
2 Stk.	Pflaumen
1 EL	Zucker
125 ml	Wasser
0.5 TL	Zimt
2 Stk.	Eigelbe
2 EL	Milch
2 EL	Zucker
2 Stk.	Eiweiß
2 EL	Zucker
2 EL	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für den Milchreis-Pflaumen-Auflauf 4 Feuerfeste Schälchen (z.B.Creme Brulée-Schalen) oder eine kleine Auflaufform einfetten.

2. Dann den Milchreis mit der Milch und der Prise Salz nach Packungsbeilage weichkochen und etwas abkühlen lassen.

3. Derweil die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, mit dem Wasser, dem Zucker und dem Zimt in einen Topf geben und zum köcheln bringen. Die Pflaumen ca. 5 Minuten düsten bis sie weich sind, absieben und in jede Schale eine Pflaume mit der Schnittkante nach unten setzen.

4. Nun schon mal den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und die Eigelbe mit der Milch verschlagen.

5. Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker unter den Milchreis rühren und zur Seite stellen.

6. Dann die Eiweiße mit dem Zucker zu steifen Baiser schlagen und die Masse halbieren. Die eine Hälfte wird unter den Milchreis gehoben und unter die andere Hälfte werden die Mandelblättchen gehoben.

7. Zum Schluss noch den Milchreis auf die Schälchen verteilen, jeweils eine Baiserhaube mit Mandelblättchen aufsetzen und alles im Ofen ca. 10 min. überbacken.

Tipp

Man kann den Milchreis-Pflaumen-Auflauf noch zusätzlich mit Zimt und Zucker bestreuen.