Gebackener Milchreis

Der gebackenen Milchreis schmeckt als Hauptgericht, sowie als Dessert. Das Rezept ist mit verschiedensten Früchten und Aromen sehr variabel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

125 g	Milchreis (zum Kochen)
500 ml	Milch
1 EL	Butter
2 Stk.	Eigelbe
2 Stk.	Eiweiße
60 g	Zucker
Nach Belieben	Zitronenabrieb (Biozitrone)
1 Prise	Salz
100 g	Backpflaumen (optional)
1 Stk.	Apfel

Zubereitung

1. Für den **gebackenen Milchreis** eine Auflaufform (ca.20x20cm) ausfetten und vor dem Backen den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann zuerst den Milchreis kochen. Dazu die Milch, mit der Butter und dem Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

3. Anschließend den Milchreis hinzufügen und ca. 30 Minuten, unter öfteren Rühren, bissfest köcheln lassen.

4. Als Nächstes die Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb dick-cremig schlagen.

5. Danach den Apfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

6. Nun den Milchreis unter die Eigelb Creme heben.

7. Jetzt den Apfel und optional die Backpflaumen unterheben.

8. Letztendlich die Eiweiße steifschlagen und ebenfalls unterheben.

9. Dann die Masse in die Form geben und im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Sobald die Oberfläche beim Backen dunkel wird, sollte man die Form mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Die Menge reicht für ca. 4 kleine oder 2 große Portionen und sollte warm serviert werden.

Tipp

Zu dem gebackenen Milchreis schmeckt eine Vanillesauce besonders gut.