# Milchreis-Crème-brûlée

DIe Milchreis-Crème-brûlée ist ein köstlicher Nachtisch. Mit diesem raffinierten Rezept begeisterst du deine Lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 2,3 h

**Gesamtzeit:** 3,8 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 0.5 Stk. | Vanilleschoten |
| 325 ml | Vollmilch |
| 80 g | Rundkornreis |
| 20 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 3 Stk. | Eidotter |
| 40 g | Zucker |
| 30 ml | Schlagobers |
| 40 g | Rohrzucker |

## Zubereitung

1. Für die **Milchreis-Crème-brûlée** die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark zusammen mit der Milch, dem Rundkornreis und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Den Milchreis bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten und den Milchreis auf der warmen Herdplatte zugedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen, bis die Milch aufgesogen und der Reis weich ist. Den Milchreis mit zirka einem Drittel des Zuckers süßen.

2. Jetzt den restlichen Zucker mit den Eidottern in einer Schüssel schaumig verrühren. Das Schlagobers in einem Topf aufkochen. Den heißen Rahm unter ständigem Rühren zur Ei-Zucker-Mischung gießen. Die Mischung zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, bis die Creme bindet (darf nicht kochen). Die Creme durch ein feines Sieb zum Milchreis streichen und gut mischen.

3. Den Backofen auf 160 °C (Unter-/Oberhitze) vorheizen. Förmchen in eine ofenfeste Form stellen. Die Reismasse gleichmäßig in die Förmchen füllen. Die ofenfeste Form bis zur Hälfte mit heißem Wasser füllen, sodass die Förmchen im Wasserbad stehen. Die Creme im Ofen 40–50 Minuten pochieren. Sie ist gar, wenn sie auf leichten Fingerdruck noch nachgibt. Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

4. Vor dem Servieren den Milchreis mit Rohzucker bestreuen. Den Zucker mit einem Gasbrenner hellbraun karamellisieren und die Milchreis-Crème-brûlée sofort servieren.

## Tipp