Omas Milchreiskuchen

Omas Milchreiskuchen – cremig, duftend und einfach in der Zubereitung und köstlich! Ein klassisches Rezept mit Vanille, Zitrone und Butter wie aus Kindertagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 l	Vollmilch
250 g	Milchreis
0.25 TL	Salz
4 Stk.	Eier
100 g	Zucker
125 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
	Butter (für die Form)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für **Omas Milchreiskuchen** die Vollmilch in einem großen Topf zum Kochen bringen, eine Prise Salz und den Milchreis hinzufügen. Unter regelmäßigem Rühren etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis halb gar ist. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Die Eidotter mit Feinkristallzucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die weiche Butter und die geriebene Zitronenschale dazugeben und alles zu einer fluffigen Masse verrühren. Diese Mischung unter den abgekühlten Milchreis heben. Nun das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Milchreismasse heben, bis eine luftiger Masse entsteht. Eine Backform oder Backblech zirka 38 x 25 cm mit Butter einfetten und die Milchreis-Masse gleichmäßig einfüllen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 30–35 Minuten goldgelb **backen**. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, einfach mit etwas Alufolie abdecken. Den fertigen Milchreiskuchen leicht abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Staubzucker bestäuben. In Quadrate schneiden und warm oder kalt genießen.

Tipp

Den köstlichen Milchreiskuchen mit frischen Beeren oder Früchte deiner Wahl dekorativ garnieren und anrichten.