

MILCHREISKUCHEN

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



91 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig Boden:

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver

Für die Milchreis-Mischung:

- 130 g Milchreis
- 1 Liter Milch
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 20 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 EL brauner Zucker



Zubereitung:

1. Koche für den Milchreis die Milch mit Zucker, Vanillezucker, Butter und einer Prise Salz langsam auf. Gib den Milchreis hinzu und lasse ihn mit Deckel 45 Minuten köcheln. Schalte die Hitze ab und lasse den Reis eine weitere Stunde quellen. Rühre dann 2 Eier unter. Hinweis: Der Milchreis ist sehr flüssig, wird aber beim Backen fest. Gieße keine Milch ab, sonst wird dein Kuchen zu trocken.
2. Gib für den Mürbeteig die Butter mit Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Mürbeteig. Fette eine 26 cm Springform. Rolle den Mürbeteig dünn aus und lege ihn hinein. Backe den Mürbeteigboden bei **180°C Ober-/Unterhitze 10 Minuten** vor.
3. Gieße die flüssige Milchreis Masse darauf. Bestreue den Kuchen mit braunem Zucker. Backe den Milchreiskuchen für **weitere 60 Minuten**.

Nährwerte pro Portion: 260 kcal | KH 38 g | E 6 g | F 9 g



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

