



REZEPT von Daniela Baier

Milchreisauflauf

Zutaten für 4 Personen:

500 ml Milch
125 g Milchreis
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
Abrieb einer ½ Bio Zitrone
1 Prise Salz
3 Eier
250 g Quark 20%
175 ml Buttermilch
75 g Vollmilchjoghurt
2 EL Butter
2 EL Zimt / Zucker Mischung

Zubereitung:

Den Milchreis in einem Sieb waschen. Die Milch aufkochen und den Milchreis, sowie Zucker, Vanillezucker und den Zitronenabrieb hinzugeben. Das Ganze auf niedriger Temperatur für ca. 35 Min. garkochen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb cremig aufschlagen und mit Quark, Buttermilch und Joghurt verrühren. Den Milchreis mit der Eigelb-Quarkmasse vermengen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Auflauf in eine gefettete Form geben und für 40 Minuten bei 150°C Umluft backen. 5 Min. vor Ende der Garzeit die Butter in Flocken auf dem Auflauf verteilen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Dazu passt Kompott oder eingemachtes Obst.

Express-Idee von der Küchenfee:

Nimm 1 Dose Pfirsiche, den Saft davon auffangen und püriere die Früchte mit dem Mixer. Je nach gewünschter Konsistenz kannst du etwas von dem Saft hinzugeben.