



Milchreiskuchen mit marinierten Erdbeeren



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 Min. + 20 Min. Kochzeit + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 1092 kJ, 261 kcal, 33,6 g Kohlenhydrate, 9,1 g Eiweiß, 9,5 g Fett, 80,8 mg Cholesterin, 0,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

Zubereitung

Wir dachten uns: Warum backen wir nicht mal einen leckeren Milchreiskuchen mit marinierten Erdbeeren und interpretieren Milchreis mit Erdbeerkompott einfach mal ganz anders!

Step 1:

Zuerst kochst du den Milchreis. Dazu die Milch, den Vanillezucker, den Zucker und eine Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Milchreis hinzugeben, unter Rühren aufkochen und etwa 15 bis 30 Minuten (die genaue Kochzeit auf der Packung beachten) bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel quellen lassen bis der Milchreis weich ist. Dann lässt du den Milchreis etwas abkühlen.

Step 2:

Nun geht es an den Teig. Dazu den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann rührst du die Butter und den Puderzucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig. Die Eier trennen und die Eigelbe nach einander unter die Butter mischen. Zwischendrin immer wieder rühren. Den Teig dann mit dem Abrieb einer halben Zitrone und dem Zimt würzen.

Step 3:

Nun vermischst du die Speisestärke mit dem Backpulver und siebst sie in die Buttermasse. Dann die Stärke-Backpulver-Mischung mit dem Quark und dem Milchreis vorsichtig unter den Teig heben. Zum Schluss das Eiweiß mit einer weiteren Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Kuchenmasse heben.

Step 4:

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben, etwas glatt streichen und 45 bis 50 Minuten backen. Den fertigen Kuchen leicht abkühlen lassen, vom Springformrand lösen und bis zum Servieren kalt stellen.

Step 5:

Für die marinierten Erdbeeren viertelst du zuerst die Erdbeeren und vermischt sie dann mit der Marmelade, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft.

Zutaten

Für den Milchreiskuchen:

500 ml	Milch
1 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Zucker
	Salz
125 g	Milchreis
80 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker
3	Eier
1/2	Bio-Zitrone
1 TL	Zimt
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
500 g	Magerquark

Für die marinierten Erdbeeren:

300 g	Erdbeeren
2 EL	Erdbeermarmelade
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Zitronensaft