Rezept

Milchreistorte mit Himbeeren

Ein Rezept von Milchreistorte mit Himbeeren, am 29.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
1 Stück	Schale von 1 unbehandelten Zitrone
75 g	Halbfettmargarine
4	Eier
1 TL	Backpulver
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Hagelzucker
400 ml	fettarme Milch
100 g	Rundkornreis
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
250 g	Magerquark
250 g	Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen. Milch, Vanilleschote, -mark und Zitronenschale aufkochen. Reis unter Rühren 20 Min. köcheln lassen. Vanilleschote und Schale entfernen. Ofen auf 180° vorheizen. Form mit Backpapier auslegen.

2. Margarine und Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe unterrühren. Pudding- und Backpulver mischen, unterrühren. Milchreis und Quark portionsweise unter die Eiercreme rühren. Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen, unterheben.

3. Hälfte des Teiges in die Form geben. Himbeeren verlesen, die Hälfte darauf verteilen. Restlichen Teig darauf verstreichen, übrige Himbeeren darauf verteilen. Im Backofen (unten, Umluft 160°) 45 Min. backen. Abkühlen lassen, mit Hagelzucker bestreuen.