Rezept

Ofenmilchreis mit Nektarinen

Ein Rezept von Ofenmilchreis mit Nektarinen, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Milchreis
100 g	Zucker
1 Dose	Kokosmilch (400 ml)
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Vanilleschote
300 ml	Milch
	Butter für die Form
2	große Nektarinen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Reis im Sieb abspülen. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen. Schote und Mark samt 50 g Zucker in der Milch aufkochen, abkühlen lassen, Schote entfernen. Milch, Kokosmilch und Reis mischen.

2. Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine flache Auflaufform buttern, Reismischung einfüllen. Im Ofen (oben, Umluft 140 °C) etwa 1 Stunde backen. Wenn der Reis dick zu werden beginnt, mit Muskat überreiben. Am Ende sollte die Flüssigkeit fast aufgenommen sein, und der Reis eine Kruste haben. Aus dem Ofen nehmen.

3. Backofengrill anheizen. Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Hälften auf den Reis setzen, mit übrigem Zucker bestreuen und etwa 5 Minuten im Ofen (oben) übergrillen, bis der Zucker karamellisiert.