

Rezept

Firinda Sütlaç - Milchreis aus dem Ofen

Ein Rezept von Firinda Sütlaç - Milchreis aus dem Ofen, am 09.09.2024

Zutaten

125 g Milchreis	½ Vanilleschote
400 ml Milch	1 1/2 EL Speisestärke
100 g Zucker	Salz
3 Msp. gemahlener Kardamom (nach Belieben)	125 ml Sahne
½ TL Zimtpulver	

Außerdem

- 4** ofenfeste Förmchen (à ca. 200 ml Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 14 g F, 6 g EW, 62 g KH

Zubereitung

1. Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser abbrausen, bis das Wasser klarer wird, dann abtropfen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Die Schote mit 200 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Den Reis zugeben, einmal aufkochen lassen und bei kleiner Hitze 10-15 Min. zugedeckt köcheln lassen, bis er fast weich ist, dann Vanilleschote entfernen. Inzwischen 150 ml Milch mit der Stärke glatt rühren. Das Vanillemark mit 70 g Zucker, 1 Prise Salz und nach Belieben mit Kardamom unterrühren.
2. Die Sahne und die übrige Milch (250 ml) zum Reis geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch-Stärke-Mischung langsam unter ständigem Rühren dazugießen. Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Milchreis bei kleiner Hitze offen 10-15 Min. cremig-dicklich einkochen lassen, dabei öfter umrühren.
3. Inzwischen den Backofen auf ca. 240° vorheizen und den Backofengrill zuschalten. Dabei ein tiefes Backblech ca. 2 cm hoch mit Wasser befüllen und im Ofen (Mitte) mit aufheizen lassen. Übrigen Zucker (30 g) mit Zimtpulver mischen.
4. Den Milchreis in 4 ofenfeste Förmchen füllen und mit dem Zimtzucker bestreuen. Vorsichtig in das heiße Wasserbad im Ofen stellen und 8-10 Min. grillen, bis er schön gebräunt ist. Danach abkühlen lassen und ca. 2 Std. oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.