

Rezept

Milchreis-Kirsch-Auflauf

Ein Rezept von Milchreis-Kirsch-Auflauf, am 09.06.2023

Zutaten

800 ml Milch	25 g Zucker
1 EL Zucker	200 g 8-Minuten-Milchreis
1 Glas Sauerkirschen (720 ml)	1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen, für 500 ml Flüssigkeit)
25 g Butter	15 g Kokoschips
15 g Haferflocken	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 15 g F, 12 g EW, 95 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Milch mit 25 g Zucker zum Kochen bringen. Den Milchreis einstreuen, einmal aufkochen und ca. 8 Min. köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen die Kirschen abgießen. Die Flüssigkeit dabei auffangen und mit Wasser auf 500 ml auffüllen. 100 ml der Flüssigkeit abnehmen und mit dem Puddingpulver glatt rühren. Die restliche Flüssigkeit einmal aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, unter Rühren aufkochen und kurz köcheln lassen, bis die Flüssigkeit andickt. Kirschen unterheben.
3. Reis vom Herd nehmen und zudecken. Die Butter schmelzen. Kokoschips, Haferflocken und 1 EL Zucker unterrühren.
4. Eine flache Auflaufform gleichmäßig einfetten. Den Milchreis und die Kirschen abwechselnd esstöffelweise hineingeben. Die Masse mit der Knusperflockenmischung bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 12 Min. überbacken.