

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Gebackener Eierlikör-Reiskuchen

Zutaten:

1 Pack Oster-Milchreis mit Eierlikör (215 g)

100 ml Eierlikör

2 Stück(e) Eier

80 g Vanillezucker

100 ml Sahne oder Crème fraîche

1 Prise(n) Salz

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 1 h 15 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Zubereitung:

1. 1. Milchreis vorbereiten: Den Milchreis nach Packungsanleitung kochen und anschließend leicht abkühlen lassen. 2. Masse anrühren: Eier, Vanillezucker, Sahne, Salz und Eierlikör in einer Schüssel gut verrühren. Die Mischung unter den gekochten Milchreis heben. Optional Zitronenschale oder Mandeln dazugeben. 3. Backen: Die Masse in eine gefettete Springform oder kleine Kastenform geben. Bei 160–170 °C (Ober-

/Unterhitze) etwa 35–45 Minuten backen, bis der Kuchen leicht goldbraun ist und die Masse gestockt ist. 4.

Servieren: Den Reiskuchen vollständig abkühlen lassen, in Stücke schneiden und nach Wunsch mit Puderzucker, Beerensauce oder frischen Früchten servieren.