

## REZEPT FÜR MILCHREISKUCHEN MIT KIRSCHEN | SWEETFAMILY



## MILCHREISKUCHEN MIT KIRSCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 20 Stücke | 120 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

## ZUTATEN

	Für den Teig:
<b>200 g</b>	Butter
<b>125 g</b>	SweetFamily Puderzucker
<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>1</b>	Ei (M)
<b>300 g</b>	Mehl + Mehl zum Ausrollen
	Für den Milchreis:
<b>1 l</b>	Milch
<b>180 g</b>	Rundkornreis
<b>75 g</b>	SweetFamily Unser Feinster
<b>1 TL</b>	gemahlener Zimt
	Für den Belag:
<b>1 Glas</b>	Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
<b>75 g</b>	Butter
<b>4</b>	Eier (M)
<b>75 g</b>	SweetFamily Unser Feinster
<b>1 Päckchen</b>	Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch)
<b>250 g</b>	Magerquark
<b>250 g</b>	Schmand
	zum Bestreuen:
<b>2-3 EL</b>	SweetFamily Puderzucker

## ZUBEREITUNG

364

Kcal

Pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

41

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

**Mürbeteig vorbereiten:**

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und mind. 1 Stunde kühl stellen.

**Milchreis kochen:**

2. Milch aufkochen. Reis zufügen und 5 Minuten unter Rühren kochen. Dann bei schwacher bis mittlerer Hitze weitere 30-35 Minuten köcheln und ausquellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zucker und Zimt 5 Minuten vor Ende unterrühren. Milchreis abkühlen lassen.

**Milchreiscreme herstellen:**

3. Kirschen gut abtropfen lassen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker dickcremig und hell schlagen. Puddingpulver zufügen. Quark und Schmand unterrühren. Abgekühlten Milchreis und flüssige Butter unterrühren. Eischnee unterheben.

**Kuchen zusammensetzen und backen:**

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Mürbeteig auf wenig Mehl auf Blechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dabei einen kleinen Rand formen. Kirschen darauf verteilen und Milchreiscreme darüber streichen. Kuchen im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Servieren:**

5. Vor dem Servieren Puderzucker und Zimt mischen und den Kuchen damit bestäuben. In Stücke schneiden.

## REZEPT FÜR MILCHREISKUCHEN MIT KIRSCHEN | SWEETFAMILY

---

**1 TL** gemahlener Zimt