

Einfacher Milchreiskuchen

Zutaten für 26 cm Springform:

Für den Mürbeteig Boden:

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver

Für die Milchreis-Mischung:

- 130 g Milchreis
- 1 Liter Milch
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 20 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 EL brauner Zucker



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 70 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

Milchreis kochen

1. Koche die Milch mit Zucker, Vanillezucker, Butter und einer Prise Salz langsam auf. Gib den Milchreis hinzu und lasse ihn mit Deckel 45 Minuten köcheln.
2. Schalte die Hitze ab und lasse den Reis eine weitere Stunde quellen.
3. Rühre 2 Eier unter.

Hinweis: Der Milchreis ist sehr flüssig, wird aber beim Backen fest. Gieße keine Milch ab, sonst wird dein Kuchen zu trocken.

Mürbeteig zubereiten

4. Gib die Butter mit Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Mürbeteig.
5. Rolle den Mürbeteig dünn aus und lege damit die gefettete und leicht bemehlte Kuchenform aus.

Milchreiskuchen backen

6. Backe zuerst den Mürbeteigboden bei **180°C Ober-/Unterhitze 10 Minuten** vor.
7. Gieße die flüssige Milchreis Masse darauf. Bestreue den Kuchen mit braunem Zucker.
8. Backe den Milchreiskuchen für **weitere 60 Minuten**.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

