

SÜßER MILCHREIS- AUFLAUF MIT SAUERKIRSCHEN

 CA. 60 MINUTEN +
WARTEZEIT 40 MINUTEN

 4-6 PORTIONEN

ZUBEREITUNG

Milch, $\frac{1}{4}$ TL Zimt und 1 Prise Salz in einem großen Topf aufkochen. Milchreis einrühren und aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 40–45 Minuten quellen lassen. Dabei mehrmals umrühren. Milchreis ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Eier trennen. Butter und 20 g Zucker 1–2 Minuten cremig rühren. Eigelb zugeben, weiter verrühren. Schmand zugeben und kurz unterrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, 50 g Zucker dabei langsam zugeben und 1–2 Minuten weiter aufschlagen. Erst Milchreis, dann Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse heben.

Kirschen abgießen. Hälfte der Milchreismasse in eine gefettete rechteckige Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) geben. $\frac{2}{3}$ Kirschen darauf verteilen. Rest Milchreismasse und Kirschen darüber schichten. 20 g Zucker mit Rest Zimt mischen. Mit Mandelblättchen auf den Auflauf streuen. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene (E-Herd: 190 °C / Umluft: 170 °C) ca. 45 Minuten backen. Milchreisauflauf ca. 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Milchreisauflauf warm oder kalt servieren.



ZUTATEN

1 l Milch
1 TL Zimt
Salz
250 g Milchreis
4 Eier
50 g weiche Butter
90 g Zucker
200 g Schmand
1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
50 g Mandelblättchen