

Milchreisauflauf

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Milch (Vollmilch)
250 g Milchreis
80 g Butter
50 g Zucker
4 Ei(er)
1 Zitrone(n), unbehandelt, den Abrieb davon
7 EL Zucker, braun
6 EL Semmelbrösel
Fett für die Form
Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Die Milch mit dem Milchreis zu einem Brei kochen - abkühlen lassen. Die Butter mit Eigelb, Zucker und Zitronenschale zu einer schaumigen Masse rühren dann den erkalteten Brei esslöffelweise darunter mischen. Die Eiweiße zu Eischnee schlagen und unter die Breimasse heben.

Den Ultra Plus (2 l) einfetten, mit Semmelbröseln austreuen und die Masse einfüllen. Mit braunem Zucker und Semmelbrösel betreuen und im Ofen bei 180° 40 Min. mit Deckel backen dann weitere 20 Min. ohne Deckel backen.

Dazu reicht man Kirschen oder ein beliebiges Obst. Schmeckt sehr lecker und geht ruck zuck!

Soufflé de riz au lait

Ingrédients pour 4 portions

1 litre de lait entier
250 g de riz au lait
80 g de beurre
50 g de sucre
4 œufs
1 jus de citron
7 cuil. à soupe de sucre roux
6 cuill. à soupe de chapelure
Beurre pour le moule
Chapelure pour le moule

Préparation

Faire cuire le lait et le riz au lait en bouillie – laisser refroidir.
Mélanger le beurre avec les jaunes d'œufs, le sucre, le jus de citron jusqu'à obtenir une masse mousseuse, puis ajouter la bouillie refroidie cuillère par cuillère.
Monter les blancs en neige et incorporer délicatement.

Graisser le moule et le saupoudrer de chapelure et verser le mélange.
Saupoudrer de sucre roux et de chapelure, faire cuire au four à 180° pendant 40 min. avec couvercle, puis 20 min. sans couvercle.

Ce dessert peut s'accompagner de cerises ou autre fruit.
C'est délicieux et vite fait !

