

## Milchreisauflauf mit Schokolade und Mandelkruste

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Milchreis

500 ml Milch  
125 g Milchreis  
1 Ei  
1 Prise(n) Salz  
50 g Zucker  
50 g Zartbitterschokolade

#### Für die Kruste

25 g Mandeln  
15 g brauner Zucker

#### Besonderes Zubehör

Auflaufform

unter einer nussigen Kruste aus zuckrigen Mandeln.

- 1 -

Milch aufkochen. Milchreis hinzugeben. Unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln. Auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen.

- 2 -

Eine größere Auflaufform oder 2 kleine Auflaufformen einfetten. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

- 3 -

Ei trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Vanilleschote auskratzen. Eigelb mit Zucker und Vanillemark cremig rühren. Unter den Milchreis rühren. Eischnee unterheben.

- 4 -

Schokolade grob hacken. Ebenfalls unter den Milchreis heben. Milchreis in die Auflaufform streichen.

- 5 -

Mandeln grob hacken. Mit braunem Zucker mischen und über den Milchreis streuen. Im heißen Ofen 15 Minuten backen.

Milchreis ist einfach schnell gemacht und immer super lecker! Als süßes Mittagessen kann es an einem entspannten Wochenende nichts Besseres geben – habe ich gedacht. Bis jetzt. Da kannte ich allerdings diesen süßen Auflauf-Traum noch nicht!

Die süßen Schokostückchen vergraben sich heimlich zwischen cremigem, warmem Milchreis. In der Hoffnung, dass sie niemand entdeckt, suchen sie zusätzlich Schutz