

Milchreiskuchen mit Mandeln

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

70
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

250 g Milchreis (oder Arborio Reis)
 1 l Milch
 100 g ganze Mandeln (wahlweise geschält und geröstet)
 100 g Zucker
 1 Zitrone (abgeriebene Schale)
 4 Eier
 1 Prise(n) Salz
 Butter und Semmelbrösel für die Form
 Puderzucker zum Bestauben

Besonderes Zubehör

Springform (25 cm Durchmesser)

Wenn es hart auf hart käme, hätte jeder so seinen Kuchen, den er für immer und ewig essen könnte. Bei mir ist es Milchreiskuchen. Schon immer gewesen. Entstanden ist meine Begeisterung für die fluffig-süßen Stücke aus meiner nicht minder riesigen Liebe für den zugrunde liegenden Reisbrei. Für manch einen bedeutet Milchreis eine glitschige Pampe und Kindheitstrauma. Bei mir geht innerlich die Sonne auf, wenn ich an die duftende Masse aus dem Topf denke.

Da Milchreis es nicht so gern heiß mag und lieber gemächlich vor sich hinzieht, muss man für die Zubereitung etwas Zeit mitbringen. Deswegen war das süße Dessert schon immer fester Bestandteil meines Wochenendrituals. Früher stand noch die Mama am Herd, heute rühre ich selbst den Reisbrei zusammen. Es hat etwas wunderbar Beruhigendes. Nicht zuletzt, weil hier Hetze völlig fehl am Platz ist.

Wer aber etwas vom Reis abhaben möchte, der muss sich beeilen. So einen Topf, den leere ich in Nullkommanix. Meine Geschwister können wahrscheinlich ein Liedchen davon singen...

Da ich den Reisbrei auch in gebackener Form vergöttere, brauchte ich unbedingt ein Rezept für Milchreis, nur eben als Kuchen. Es sollte nicht allzu kompliziert sein, damit es sich einfach aus dem Effeck backen lässt und sich ebenso, wie der Reisbrei, je nach Saison, mit Kirschen, Pflaumenkompott oder anderen Leckereien zusätzlich ergänzen lässt. Entstanden ist mein Gute-Laune-Garant, mein "kann ich immer wieder backen"-Rezept, mein Milchreiskuchen.

Wenn du normalen Milchreis kochen kannst, macht dir mein Kuchen auch keinerlei Probleme. Zwar musst du beim Milchreiskochen etwas aufpassen und ein Auge auf den Brei haben, der Rest macht sich aber schon fast von selbst. Belohnt wirst du mit einem wunderbar wandelbaren Stück Kuchenglück, das nebenbei auf der Hand genauso fantastisch schmeckt wie beim nächsten Kaffeeklatsch. Für den extra Biss gebe ich Mandeln hinzu, für den kleinen Spritzer Frische sorgt Zitronenschale. Ofen vorgeheizt und losgebacken!

Milchreiskuchen mit Mandeln



- 1 -

Mandeln und die Hälfte des Zuckers mit einem Food Processor oder einer Küchenmaschine zu feinem Pulver mahlen.



- 2 -

Milch, Zitronenabrieb, Prise Salz und den restlichen Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen.

- 3 -

Reis hinzufügen und bei schwacher Hitze unter stetigem Rühren aufquellen lassen (ca. 30-40 Minuten), kurz abkühlen.



- 4 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Backform einfetten und den Boden mit Semmelbröseln bestreuen. Mandelmehl unter den Milchreis rühren und die Eier unterheben. Teig in die Form füllen.

- 5 -

Kuchen 35-40 Minuten backen. Am besten kalt servieren. Vorher mit Puderzucker bestreuen.