

Gebackene Milch (Leche frita) mit Beeren



Zutaten (für 4 Personen)

Für die gebackene Milch:

750 ml Milch 3,5 %
3 Streifen Zitronenschale, unbehandelt
1 Zimtstange
80 g Zucker
80 g Maisstärke

Für die Panade:

2 Eier
80 g Zucker
1 TL Zimt, gemahlen
100 g Mehl
100 g Butterschmalz

Außerdem:

200 g frische Erdbeeren
100 g frische Himbeeren
200 ml Erdbeerpüree



Zubereitungszeit
30 Min. | Kühlzeit 3 h



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Von der Milch 150 ml beiseite stellen. Restliche Milch, Zitronenschale, Zimt und Zucker 5 Min. köcheln lassen. Dann Schale und Zimtstange entfernen. Kalte Milch mit der Maisstärke glatt rühren und in die köchelnde Milch einrühren. 1 Min. weiterköcheln, bis alles schön angedickt ist. Die Masse ca. 3 cm hoch in eine rechteckige Form abfüllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. 3 Std. kalt stellen.
2. Die Masse stürzen und in Rechtecke schneiden. Eier verquirlen und mit Zimt und Zucker verrühren. Die feste Milchcreme erst in Mehl wenden und dann durch die Eiermasse ziehen.
3. Von beiden Seiten in Butterschmalz jeweils 2 Min. goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Mit Erdbeersauce und frischen Früchten servieren.

Tipp: Vanille- oder Schokosauce zur Leche frita reichen.