

Karamellisierter Milchreiskuchen mit Pflaumenkompott



Zutaten (für 1 Springform)

Für den Mürbteig:

250 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
80 g Zucker
1/2 TL geriebene Zitronenschale
1 Pck. Vanillezucker
120 g kalte Butterwürfel
1 Ei (M)

Für die Füllung:

1 Vanilleschote, Prise Salz
1 L Milch
140 g Milchreis
100 g Zucker
3 Eier (M)
100 g Doppelrahm-Frischkäse

Für das Kompott:

800 g rote Pflaumen
2 EL Zitronensaft
300 ml Pflaumensaft
150 g Gelierzucker 2:1
1 Zimtstange, 3 Gewürznelken
Mark 1/2 Vanilleschote

Außerdem:

2-3 EL feiner Rohrzucker



Zubereitungszeit
1 h 30 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Zucker, Zitronenschale, Salz und Vanillezucker mischen. Alles zusammen mit den Butterwürfeln in einer Küchenmaschine kurz zusammen hacken. Das Ei schnell unterkneten und den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Milch mit Vanillemark und einer Prise Salz aufkochen, Reis dazu geben und bei niedriger Hitze 30 Min. abgedeckt köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Zucker unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen und dann die Eier und Frischkäse unterrühren.
3. Backofen auf 175 °C vorheizen. Mürbeteig ausrollen und in eine mit Backpapier belegte Form legen, dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen. Milchreis darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene 45-50 Min. backen. Nach dem Backen 3-4 Std. abkühlen lassen. Pflaumen waschen, entkernen, würfeln. Mit Zucker und Gewürzen 6-8 Min. erhitzen. Abkühlen lassen.
4. Kuchen mit Rohrzucker bestreuen und im Ofen mit der Grillfunktion oder mit einem Creme Brûlée Brenner karamellisieren und mit den Pflaumen servieren.