



Milchreis – Quark - Kuchen

Zutaten:

- 1 L Milch 3,5% Fett
- 1 Prise Salz
- 200g Vollkorn - Milchreis
- 4 Eier
- 200g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 60g Butter
- 250g Speisequark 20%
- 2 EL Zimtzucker

Zubereitung:

Die Milch mit Salz zum Kochen bringen und den Reis darin bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten garen. Anschließend vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 150g Zucker und dem Vanillezucker cremig weiß aufschlagen. Die Butter schmelzen und mit dem Quark zu der Masse geben und alles gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Anschließend den Milchreis in die Eigelbmasse geben und den Eischnee unterrühren. In eine gefettete Springform füllen und bei 175°C etwa 50 min backen.