

Heidelbeer-Reisauflauf

Zutaten:

1 l Milch
250 g Milchreis
120 g Kristallzucker
70 g Butter
2 Stk Eier
250 g Topfen
250 g Heidelbeeren



Zubereitung

Die Milch erhitzen und der Reis einrühren. Bei geringer Hitze für 15-20 Minuten gar kochen. Reis abkühlen lassen. Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann wird der Topfen löffelweise eingerührt. Die Topfenmasse unter den Reis heben, die Hälfte der Masse wird nun in eine Auflaufform gefüllt. Darüber werden die Heidelbeeren verteilt. Restlichen Reis in die Form füllen. Für 50 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Backofen backen. Der Auflauf ist fertig, wenn er eine schöne goldgelbe Farbe angenommen hat.



Süßspeisen

