

Hammer empfiehl



Vanille-Milchreis-Kuchen mit Holunderblütensirup

Zutaten für 4 Portionen

- 450 g Mehl
- 350 g weiche Butter
- 2 TL Zucker
- 150 g Zucker
- 2 Pkt. Vanillin-Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Weißwein-Essig
- 1 Vanilleschote
- 600 ml Milch
- 150 g Milchreis
- 2 TL Zitronensaft
- 10 EL Holunderblütensirup
- 6 Eier
- 1 1/2 Pkt. Puddingpulver
- 1 1/2 TL Backpulver
- 375 g Magerquark
- 3 EL Paniermehl
- 400 g Johannisbeer-gelee
- 75 g Mandelkerne mit Haut

Zubereitung:

Mehl, 200 g Butter in Flöckchen, 2 TL Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Essig und 9–10 EL kaltes Wasser zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Milch, Vanilleschote und -mark aufkochen. Reis dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote aus dem Reis entfernen, 5 EL Holundersirup in den Reis rühren, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Eier trennen, 150 g Butter und 150 g Zucker 8–10 Minuten schaumig rühren und die Eigelbe unterrühren. Pudding- und Backpulver mischen, unterrühren. Milchreis und Quark portionsweise unter die Eiercreme rühren. Eiweiß in 2 Portionen in einem Rührbecher mit je 1 TL Zitronensaft steif schlagen, unterheben. Teig auf Backpapier zu einem Rechteck (ca. 36 cm x 45 cm) ausrollen. Ein Backblech (32 cm x 39 cm) fetten und mit Mehl ausstreuen, Teig vorsichtig hineingeben. Rand andrücken. Backpapier abziehen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Paniermehl bestreuen. 2/3 des Gelees mit 3 EL Holunderblütensirup glatt rühren, auf den Boden streichen. Milchreismasse darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 45–50 Minuten backen. Zum Schluss evtl. mit Alufolie bedecken. Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mandeln mit einem spitzen Messer halbieren. Übriges Gelee und 2 EL Sirup verrühren, leicht erwärmen. Kuchen in Stücke schneiden, je 1 Klecks Gelee und einige Mandelhälften daraufgeben.

Wartezeit ca. 2 Stunden

