

Milchreis Blechkuchen

Von Kuchenfee

Blechkuchen mit Milchreis und frischem Steinobst vom Markt



VORBEREITUNG 1 Std. 30 min	BACKZEIT 35 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 2 Std. 5 min
-------------------------------	--------------------	-----------------	------------------------

16 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

- 150 g Butter
weich
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 300 g Mehl
- 1 Ei
Verquirlt, optional

FÜLLE

- 390 ml Milch
- 120 g Milchreis
- 500 g Quark
Raumtemperatur
- 3 Eier
Raumtemperatur
- 60 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker

AUSSERDEM

- 1 kg Steinobst
- 2-3 EL Marmelade
- 1 EL Pistazien
gehackt

Werkzeuge

- Backblech
- Backrahmen
- Waage
- Schüssel
- Topf

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Butter, Zucker, Salz & Vanillinzucker verrühren.
- 02** Mehl dazu geben und verkneten. Bei Bedarf, wenn der Teig zu bröselig ist, etwas vom Ei dazu geben.
- 03** Ein Backblech mit Rahmen auf 30 cm x 40 cm umstellen und den Mürbeteig einfüllen, gründlich verteilen und kräftig andrücken.

2. FÜLLE

- 01** Milchreis nach Packungsanleitung herstellen und unter gelegentlichem rühren abkühlen lassen.
- 02** In den Milchreis den Quark, Eier, Zucker & Vanillinzucker einrühren, die Füllung in den Rahmen geben und gleichmäßig verstreichen.
- 03** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 04** Das Obst auf der Fülle verteilen und im Ofen rund 30 Minuten backen.
- 05** Nach dem backen den Kuchen komplett auskühlen lassen, die Marmelade einmal brodelnd aufkochen um das Obst damit zu bestreichen.
- 06** Zum Schluss die Pistazien aufstreuen und genießen.