



Milchreis Kuchen

www.gluecksfood.com

ZUTATEN

CA. 6 PORTIONEN

- 130 g Milchreis
- 500 ml Pflanzendrink
- 170 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g Buchweizenmehl
- Prise Salz
- 60 g Bio-Kokosblütenzucker
- 150 g Bio-Süßrahmbutter
- 1 Bio-Ei, Größe M oder L
- 500 g Bio-Magerquark
- 50 g Bio-Kokosblütenzucker
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- ca. 500 g Zwetschgen
- Quadratische Backform (20x20x5)

Zubereitungszeit: 30-35 Minuten
Backzeit: 50-60 Minuten

ZUBEREITUNG

- Pflanzendrink zum Kochen bringen, Milchreis dazugeben und unter stetigem Rühren sowie bei mittlerer Hitze ca. 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Den fertigen Milchreis etwas abkühlen lassen.
- Dinkelvollkorn-, Buchweizenmehl, Salz, Kokosblütenzucker, Süßrahmbutter und das Ei in eine Schüssel geben. Die Masse mit dem Rührgerät und anschließend mit den Händen zu einem festen Teig formen.
- Den Teig etwas größer als die Backform ausrollen und den (eingefetteten) Boden und ca. 2 cm des Rands damit auskleiden.
- Zwetschgen waschen und entkernen.
- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Quark, Kokosblütenzucker und Vanillepuddingpulver zum Milchreis geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts vermischen. Die Milchreismasse auf den Boden geben, verstreichen und die Zwetschgen auf der Mischung verteilen.
- Im Backofen etwa 50 bis 60 Minuten backen.

