

Karamellisierter Milchreis-Pudding mit Aprikosen

Gesamtzeit: 75 Min.

Niveau: Einfach

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Milchreis
- 1 Liter Weihenstephan haltbare Milch 3,5% Fett
- 6 EL Zucker
- 1 Zimtsange
- 4 Eier
- 300 g Aprikosen

Außerdem: Gasbrenner zum karamellisieren

Zubereitung

1. Für das Aprikosenkompott 300g Aprikosen entsteinen und achteln. Aus 4–5 EL Zucker und 300 ml Wasser ein Sirup kochen und die Früchte darin fünf Minuten kochen.
2. Für den Milchreis die Milch mit dem Reis, der Hälfte des Zuckers (3 EL), und der Zimtstange aufkochen, auf kleinster Flamme 20 Minuten fertig garen. Immer wieder umrühren, damit der Reis nicht anbrennt.
3. Die Eier schaumig schlagen, anschließend den restlichen Zucker zugeben und weiterschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Eierschaum vorsichtig unter den Milchreis heben. In feuerfesten Schalen eine Schicht Milchreis dann das Kompott und zum Schluss wieder Milchreis füllen. Bei 180° C im Backofen 25–30 Minuten backen. Eine dicke Schicht Puderzucker auf den Pudding sieben und mit einem Gasbrenner goldgelb karamellisieren.