

# Milchreis - Pudding mit Aprikosen



## Zutaten:

|              |                           |
|--------------|---------------------------|
| 400 g        | <b>Milchreis</b>          |
| 1 Liter      | <b>Laktosefreie Milch</b> |
| 1 Stängel    | <b>Zimt</b>               |
| 10 Esslöffel | <b>Zucker</b>             |
| 4 st         | <b>Eier</b>               |
| 300 g        | <b>Aprikosen</b>          |
|              | <b>Etwas Puderzucker</b>  |
| 300 g        | <b>Wasser</b>             |

Natürlich kann man auch  
anderes Kernobst verwenden



## Zubereitung:

1. für das Aprikosenkompott Aprikosen einschneiden und Achteln
2. aus 4-5 Esslöffel Zucker und Wasser ein Sirup kochen und die Früchte darin fünf Minuten kochen
3. für den Milchreis die Milch mit dem Reis und 3 Esslöffel Zucker und der Zimtstange Aufkochen
4. auf kleinster Flamme 20 Minuten fertig garen
5. immer wieder umrühren, damit der Reis nicht anbrennt
6. die Eier schaumig schlagen
7. anschließend den restlichen Zucker zu geben und weiter schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
8. dann den Eierschaum vorsichtig unter den Milchreis heben
9. in einer feuerfesten Schale eine Schicht Milchreis dann das Kompott und zum Schluss wieder Milchreis füllen.
10. bei 180° C im Backofen 25-30 Minuten backen.  
wer möchte kann zum Schluss
11. eine dicke Schicht Puderzucker auf den Milchreispudding sieben und mit einem Gasbrenner goldgelb karamellisieren