Milchreis-Blechkuchen mit Kirschen

Zutaten (1 Backblech - 20 Stücke):

Teig:
- 300 g Mehl
- 1 Eigelb
- 150 g Puderzucker
- 8 g Vanillezucker
- 200 g Butter
- 1 Prise Salz

Füllung:
- 750 ml Milch
- 200 g Milchreis
- 4 Eier + 1 Eiweiss
- 125 g Zucker
- 8 g Vanillezucker
- 1 Tropfen Zitronenaroma
- 1 Pkt. Puddingpulver (Vanille)
- 600 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 100 g Butter
- 1 Glas Kirschen
- 1 Prise Salz

Belag:
- 50 g Zucker
- 1/2 TL Zimt

Zubereitung:

Zuerst den Milchreis zubereiten. Hierfür die Milch in einen Topf geben, kurz aufkochen und dann den Milchreis zufügen. Den Milchreis bei schwacher Hitze und unter gelegentlichem Rühren 40 Minuten quellen und dann abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Mürbeteig herstellen. Hierzu die trockenen Teigzutaten vermischen, die Butter in Flöckchen daraufsetzen und das Eigelb zugeben. Alles zu einem kompakten, nicht klebenden Teig verkneten und in Klarsichtfolie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Sobald der Milchreis ausgekühlt ist, die Sahne unter diesen heben. Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Ein Backblech gründlich ausfetten und mit dem Mürbeteig auskleiden.

Dann für die Füllung die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz zu einem Eischnee aufschlagen. Den Eischnee bei Seite stellen.

Die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma schaumig schlagen. Im Anschluss den Frischkäse und das Puddingpulver unterrühren. Milchreis zugeben und ebenfalls untermengen.

Zuletzt den Eischnee unterheben, die Milchreismasse auf den Mürbeteig geben und glattstreichen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf der Kuchenoberfläche verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen, dann mit Alufolie abdecken und in weiteren 20 Minuten fertig backen.

Den Kuchen danach aus dem Backofen holen, direkt mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen und etwa 1 Stunde abkühlen lassen, damit er schnittfest ist und dann servieren.

Tipp:
Sowohl lauwarm als auch kalt schmeckt er sehr lecker.

Nährwertangaben: 441 kcal p.P , 70 g KH p.P.