

Milchreis aus dem Backrohr mit Dinkelreis

(für 4-5 Personen)

Am besten verwendet man dazu eine feuerfeste Auflaufform mit Deckel. (Ersatzweise kann man auch einen backrohrfesten Kochtopf mit Deckel nehmen.)

Diese Auflaufform großzügig mit Butter einfetten.



| Menge: | Zutaten: | Zubereitung: |
|--|---|--|
| 400 g 1 ½ EL 1 Prise 800 – 900 ml | Dinkelreis Zucker Salz Vollmilch | <ul style="list-style-type: none">• Dinkelreis, Zucker und Salz vermengen.• Alle Zutaten in die Auflaufform geben. Der Reis soll dabei mit der Milch bedeckt sein. |
| 50 - 60 g | Butterflöckchen | <ul style="list-style-type: none">• Zum Schluss die Butterflöckchen darübergeben. |
| | | <ul style="list-style-type: none">• Die Auflaufform zudecken und den Dinkelreis anschließend in das Backrohr geben.• Bei 180°C, Ober- und Unterhitze 1 ½ - 2 Stunden ausquellen lassen• Zwischendurch 1 – 2 x aus dem Backrohr nehmen, den Milchreis gleichmäßig durchmischen und wieder ins Backrohr zurückgeben. |
| Mit Vanillesoße oder Kompott servieren! Mit Zimtucker bestreut schmeckt der Dinkelmilchreis hervorragend! | | |



BIOHOF
Fischer-Jttlinger