



Überbackener Milchreis Fırın Sütlaç

Fırın Sütlaç ist ein traditionelles türkisches Dessert, das aus Reis, Milch und Zucker hergestellt wird und im Ofen gebacken wird. Es ist bekannt für seine cremige Konsistenz und die goldbraune Kruste, die sich beim Backen bildet. Die Hauptzutaten sind Reis, Milch, Zucker, Vanille und manchmal auch Eigelb, um die Konsistenz zu verbessern.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Dessert, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Milch

60 g Zucker

100 g Reis

1 Eigelb

1 TL Reismehl

1 Prise Salz

Vorbereitung

Den Reis waschen und in Wasser kochen, bis der Reis gedünstet ist.

Zubereitung

Die Milch, den gekochten Reis mit einer Messerspitze Salz aufkochen, Zucker hinzufügen. Weiterkochen, bis der Reis gar ist. Reismehl mit etwas Wasser auflösen und zur kochenden Milch geben, unter Rühren 1 bis 2 Minuten auf kleiner Flamme halten. Auf Wunsch kann Vanilleextrakt beigeben werden. Den Milchreis in feuerfeste Schalen von einem Abstand hineingelassen, damit sich Schaum bildet. Mit etwas Milchreis gemischtes Eigelb zufügen und im Backofen solange überbacken, bis sich eine Kruste gebildet hat.