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 einigem Abstand hineingelassen, damit sich Schaum bildet. Mit etwas Milchreis gemischtes Eigelb zufügen und im Backofen solange überbacken, bis sich eine Kruste gebildet hat.

© 2026 coquina.de