



Ofenmilchreis

mit Pflaumenkompott

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 250 g THE HOUSE OF RICE Milchreis
- 50 g Zucker
- 1 Liter LANDFEIN Milch
- 200 ml LANDFEIN Sahne
- 1 Prise Salz
-
- 1 RIVER VALLEY Orange (heiß gewaschen)
- 200 g RIVER VALLEY Pflaumen
- 2 EL SOMMERLAND Honig
- 1 EL LANDFEIN Butter
- 1 TL COOK! Zimt
-
- 2 EL ARDILLA Pistazien

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und vier kleine Förmchen oder eine große Auflaufform (ca. 30 x 25 cm) mit Butter einfetten.
2. Den Milchreis zusammen mit beiden Sorten Zucker, Milch, Sahne und Salz gründlich vermischen und in die Auflaufform füllen. Anschließend alles mit einem passenden Deckel oder Aluminiumfolie abdecken und auf mittlerer Schiene für 1 Stunde backen.
3. In der Zwischenzeit die Pflaumen entsteinen und je nach Größe vierteln oder halbieren.
4. Die Schale der Orange fein raspeln und den Saft auspressen.

TIPP

Damit der Milchreis im Ofen nicht überkocht, sollte die Auflaufform nicht bis zum Rand befüllt werden und 3–4 Zentimeter Platz nach oben bleiben.

5. Die Pflaumen mit Orangenabrieb und Butter für 2–3 Minuten in einer Pfanne schmoren. Honig und Zimt zufügen, alles leicht karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und beiseitestellen.
6. Die Pistazien grob hacken und zusammen mit den Pflaumen auf dem gebackenen Milchreis servieren.