

Milchreis-Kirsch-Kuchen

Zutaten

500g Molda Milchreis
1 Glas Sauerkirschen

Für den Teig:

50g Butter
125g Zucker
Etwas geriebene Zitronenschale
3 Eigelb
1Pck. Puddingpulver, Vanille
1TL Backpulver
500g Quark
3 Eiweiß
20g gehackte Mandeln

Zubereitung

Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronenschale unterrühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Das Puddingpulver mit dem Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe unterrühren. Anschließend Quark und Milchreis unterrühren. Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Kirschen vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform d26cm (Boden mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen und mit Mandeln bestreuen. Die Form in den Backofen geben und bei 160°C (nicht vorheizen) ca. 75 Min. backen.

Milchreiswaffeln

Zutaten

750g Molda Milchreis

4 Eier

50g Paniermehl

1 TL Zimt

Zucker nach Bedarf

Zubereitung

Eier mit dem Mixer verquirlen, Zimt, Zucker und Paniermehl unterrühren, mit dem Milchreis vermischen und im Waffeleisen goldbraun backen.

Bei dem Waffeleisen die mittlere Stufe einstellen.

Reisauflauf mit Heidelbeeren

Zutaten

1250g Molda Milchreis

100g Zucker

70g Butter

2 Eier

250g Quark

1 Pkt. Heidelbeeren TK

(je nach Bedarf)

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eier und den Quark hinzufügen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Molda-Milchreis hinzufügen und die Hälfte der Masse in eine Auflaufform geben. Dann die Heidelbeeren (unaufgetaut) hinzufügen, nicht verrühren.

Die restliche Quark-Reismasse drauf verteilen. Je nach Ofentyp, 45-60 Minuten backen. Der Auflauf sollte eine goldgelbe Farbe bekommen.

Milchreisauflauf mit Quark

Zutaten

1000g Molda Milchreis

120g Zucker

3 Eier

250g Quark (Magerquark)

Evtl. Obst (aus der Dose o. frisch)

Zubereitung

Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Den Quark unter die Zucker-Ei-Masse heben. Dann den Milchreis und evtl. das Obst unterheben. Anschließend die ganze Masse in eine Auflaufform geben. Ca. 35 Min. bei 180°C backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Milchreis-Obst-Torte

Zutaten

500g Molda Milchreis

1 Molda Biskuitboden

200ml Sahne

3 Blatt Gelatine

1 Tüte Tortenguss

Obst nach Belieben

Zubereitung

Nach Rezeptur den Molda Biskuitboden backen. Dann den Rand einer Springform um den Biskuitboden basteln. Molda Milchreis mit geschlagener Sahne, püriertem Obst (z.B. 3 Aprikosen aus der Dose) und aufgelöster Gelatine mischen und auf den Boden geben. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Schluss nach belieben Obst und klaren Tortenguss drüber geben.