

## Milchreis aus dem Backofen

Backofen: 230° C Backzeit: ca. 50 min

Zubehör: kleiner Zaubermeister oder Ofenmeister

Zutaten:

für den kleinen Zaubermeister:

135 g Milchreis 35 g Zucker 500 ml Milch

für den Ofenmeister:

270 g Milchreis 70 g Zucker 1 l Milch **Zubereitung:** 

Rand der gewählten Stoneware mind. 2 cm breit einfetten. Das

ist ganz wichtig, sonst kocht der Milchreis über!

Backofen vorheizen.

Milchreis, Zucker und Milch in die Stoneware geben und mit dem

Mix`n Scraper Schaber gut durchrühren.

Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene

45 min kochen.

Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen.

Mit dem Mix`n Scraper Schaber durchrühren, Deckel wieder

aufsetzen und ca. 10 min quellen lassen.







