

Die Milchreis-Ecken von Detlef Soost sind einfach göttlich

REZEPT VON Detlef Soost AUS "Promis backen privat" STAFFEL 3



Pumpernickel-Dattel-Boden mit Milchreisfüllung und Pfirsich-Ananas-Mandarin Topping © SAT.1

Detlefs Milchreis-Kuchen überzeugt mit einem Pumpernickel-Dattel Boden, leckerer Milchreisfüllung und wir getoppt mit Pfirsichen, Mandarinen und Ananas - und alles ohne Backofen.

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden

70 g Datteln (ohne Kern)
400 g Pumpernickel
1 TL Vanille-Extrakt

Für die Füllung

400 ml fettarme Milch (0,3 % Fett)
1 TL Vanille-Extrakt
0,5 TL Zimt
180 g Erythrit-Puder
200 g Rundkornreis
4 Blätter Gelatine

Für den Belag

240 g halbe Pfirsiche (aus der Dose, ohne Zuckerzusatz; Abtropfgewicht)
3 Scheiben Ananas (aus der Dose, ohne Zuckerzusatz)
175 g Mandarinen (aus der Dose, ohne Zuckerzusatz; Abtropfgewicht)
2 Päckchen Tortenguss

Detlefs Milchreis-Kuchen: Rezept und Zubereitung

- **Zubereitungszeit:** 35 Minuten
- **Kochzeit:** ca. 25 Minuten

- **Kühlzeit:** 4 Stunden
- **Gesamtzeit:** 300 Minuten
- **Backform:** 1 flache Backform (30x20cm)

1. Schritt 1 / 4

Zubereitung der Füllung: Backform mit Backpapier auslegen. Für die Füllung 400 ml Wasser, Milch, Vanille-Extrakt, Zimt, Erythrit-Puder und Reis aufkochen. Den Reis unter Rühren etwa 25 Minuten bei geringer Hitze weich ziehen lassen. Die Gelatine für die Füllung etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Mit den Händen ausdrücken und gleichmäßig unter den warmen Milchreis rühren.

2. Schritt 2 / 4

Für den Boden: Die Datteln für den Boden mit 40 ml heißem Wasser übergießen. Pumpernickel grob zerbrechen und zusammen mit den Datteln und dem Vanille-Extrakt mit einem Stabmixer pürieren. Den Pumpernickel-Teig in die Form füllen, glattstreichen und festdrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend die Füllung auf den Boden geben und glattstreichen.

3. Schritt 3 / 4

Für den Belag: Alle Früchte abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Pfirsichhälften in feine Spalten und Ananasscheiben in Stücke schneiden. 500 ml vom aufgefangenen Fruchtsaft abnehmen. Den Tortenguss (nach Packungsanleitung) mit etwa 3-4 EL Saft glattrühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, den angerührten Saft hinzugeben und unter Rühren nochmals aufkochen.

4. Schritt 4 / 4

Fertigstellung: Die geschnittenen Früchte auf dem Milchreis verteilen. Den Tortenguss gleichmäßig über die Früchte geben. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden ziehen lassen.