

# Pfirsich-Milchreis-Auflauf

1 Liter Milch  
250 g Milchreis  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eier  
1 Dose Tortenpfirsiche



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Milchreis in einem Topf kochen.

Eier trennen. Eigelb direkt in den fertigen, warmen Milchreis einrühren.

Eiweiß im Sahnequik steif schlagen und unter die Milchreismasse heben.

Die halbe Menge in die Stoneware rund geben.  
Mit der Hälfte der abgetropften Tortenpfirsiche belegen.

Restliche Menge Milchreis darüber geben.  
Wieder mit den restlichen Tortenpfirsichen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
**ca. 25 min.** backen Schmeckt warm und auch abgekühlt.