

Milchreis aus dem Backofen

Für den Ofenmeister:

270 g Milchreis
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Liter Milch

Für den kl. Zaubermeister:

135 g Milchreis
40 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
500 ml Milch



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Zaubermeister oder Ofenmeister einfetten
(zumindest oben den Rand, damit nichts überkocht).

Milchreis, Zucker und Vanillezucker in den Ofenmeister oder den kleinen Zaubermeister verteilen.

Milch darüber gießen und mit dem Mix´n Scraper Schaber verrühren.

Im vorgeheizten Ofen mit Deckel bei **230 Grad** Ober/Unterhitze auf unterster Schiene
ca. **50 min.** kochen lassen.

Aus dem Ofen nehmen, umrühren und ca. **15 min.** mit Deckel quellen lassen.
In dieser Zeit noch einmal verrühren.

Portionsweise in die Elfen verteilen und je nach Geschmack mit Zimt & Zucker aus dem
Edelstahl-Streufix bestreuen.