

# Kirschkuchen aus Milchreis

## Zutatenliste:

500ml	Milch
100g	Milchreis
1	Päckchen Vanillezucker
1	Fläschchen Rumaroma
500g	Kirschen (frisch, gefroren oder aus dem Glas)
3	Eier
1 Prise	Salz
50g	Butter
130g	Zucker
1 TL	Zitronenabrieb
1 TL	Zitronensaft
1	Packung Vanillepuddingpulver
1 TL	Backpulver
500g	Quark
	Mandelblättchen



## Zubereitung:

1. Zimmerwarme Milch, Milchreis und Vanillezucker in einen Topf geben, unter ständigen Rühren einmal aufkochen lassen, die Temperatur zurückschalten und im geschlossenen Topf ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sich nichts am Topfboden ansetzt.
2. Anschließend abkühlen lassen.
3. Eier trennen und aus dem Eiklar mit einer Prise Salz Eischnee schlagen.
4. Butter, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren, Eidotter, Puddingpulver, Rumaroma und Backpulver zugeben.
5. Dann Quark, abgekühlten Milchreis und Kirschen unterrühren sowie als Letztes den Eischnee unterheben.
6. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, mit Mandelblättchen bestreuen und bei 160 Grad Umluft ca. 70-75 Minuten backen.