

Erdbeer-Milchreis-Schnitten

Ein cremiger Blechkuchen mit Milchreis und Erdbeeren.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen
Fett

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
2 EL kaltes Wasser

Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis nach klassischer Art
750 ml Milch
500 g Erdbeeren
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
4 EL Zucker
500 ml Wasser
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

250 g Erdbeeren

Wie backe ich Erdbeer-Milchreis-Schnitten?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech zu einem Rechteck (30 x 28 cm) ausrollen und den Backrahmen passend darumstellen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Backrahmen vom Gebäck lösen, Boden mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Backrahmen säubern und den Boden damit wieder fest umschließen.

4 **Belag zubereiten:**

Beide Päckchen Milchreis zusammen nach Packungsanleitung, **aber nur mit 750 ml Milch**, zubereiten und erkalten lassen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf dem Boden verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Wasser zubereiten und über die Erdbeeren geben. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und unter den Milchreis heben. Milchreismasse auf die Früchte geben und glatt streichen.

5 **Verzieren:**

Erdbeeren waschen, putzen, 100 g davon pürieren. Erdbeerpüree in einen Gefrierbeutel füllen, fest verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Püree über den Milchreis-Belag sprengeln. Übrige Erdbeeren zum Teil halbieren und dekorativ auf die Torte legen. Torte vor dem Verzehr mind. 1 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Wassers kann man für den Knetteigboden auch Sherry oder Weißwein verwenden.
- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.

