

Hier und heute



Milchreiskuchen mit Erdbeeren

Patissier Matthias Ludwigs zaubert einen saftig-fruchtigen Kuchenklassiker: Milchreiskuchen mit frischen Erdbeeren.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für ein Backblech von circa 30 x 40 cm

Zutaten für den Hefeteig

- 375 g Weizenmehl, Type 405
- 185 ml Milch
- 15 g Hefe
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 60 g Butter, weich

Zutaten für die Milchreisfüllung

- 1 l Milch
- 150 g Milchreis
- 90 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 35 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 35 g Speisestärke
- 100 g Sahne

Zutaten für die Erdbeerschicht

- 150 g Erdbeerkonfitüre

Zutaten für die Deko

- circa 600 g Erdbeeren

Zubereitung

Für den Hefeteig die Hefe in kalter Milch auflösen. Mehl, Zucker, Salz, Ei und Hefemilch in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Dabei die Butter nach und nach einarbeiten und weiterkneten, bis der Teig elastisch ist. Den Teig abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Für die Milchreisfüllung Milch mit Zucker, ausgekratzter Vanilleschote, Vanillemark und Salz aufkochen. Den Milchreis einrühren und bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren circa 30 Minuten weich kochen, damit er nicht ansetzt. Die Konsistenz soll dick-cremig sein, der Reis weich, aber nicht trocken. Zum Schluss die Butter einrühren und die Vanilleschote entfernen.

Eier, Speisestärke und Sahne verrühren. Die Mischung in den heißen Milchreis einrühren und unter Rühren kurz abbinden lassen, bis sie cremig und standfest, aber noch gut streichfähig ist.

Den Hefeteig auf Blechgröße ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Haushaltsbackblech legen. Einen kleinen Rand formen. Den Teig circa 20 Minuten ruhen lassen.

Die Erdbeerkonfitüre glattrühren und dünn auf dem Hefeteig verstreichen. Die warme bis lauwarme Milchreisfüllung gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the title 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 35-40 Minuten backen, bis der Hefeteig durchgebacken ist und die Füllung fest geworden ist.
Den abgekühlten Kuchen nach Belieben mit halbierten oder in Scheiben geschnittenen Erdbeeren komplett oder als schmalen dekorativen Streifen belegen.

Tipp: Den Kuchen vollständig auskühlen lassen, bevor er geschnitten wird, damit die Milchreisfüllung stabil wird.