

MILCHREISKÜCHLEIN MIT KAKI

Blitzteig

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Für 8 ofenfeste Gläser von
je ca. 1½ dl

4 dl Milch

80 g Milchreis
(z. B. Camolino)

1 Prise Salz

1 EL Butter

1 Päckli Vanillezucker

3 Eiweisse

1 Prise Salz

90 g Zucker

3 Eigelbe

70 g Mehl

3 Kaki (ca. 450 g),
geschält

1–2 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1. Milch mit dem Reis und dem Salz aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 25 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln. Butter und Vanillezucker darunterrühren, auskühlen.
2. **Blitz-Biskuitteig:** Eiweisse mit dem Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelbe darunterrühren, mit dem Mehl auf den Milchreis geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die Gläser füllen, auf ein Backblech stellen.
3. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Küchlein herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
4. Kaki mit Zucker und Zitronensaft pürieren, auf den Küchlein verteilen.

Tipp: Die Küchlein schmecken frisch am besten.

Stück: 220kcal, E 6g, Kh 37g, F 6g

