



Schnittchen? Milchreis-Schnitten!

## Description

Ich habe Milchreis-Schnitten gebacken! Und sie sind... yeah! ? Soll heißen: schokoladig, cremig, schlotzig, leider geil ? Wenn ihr mal nicht wisst, ob ihr Brownies backen oder Schoko-Milchreis kochen sollt, zaubert einfach diese Milchreis-Schnitten. Das simple Rezept habe ich bei [Fräulein Sommerfeld](#) gefunden. Bereit für die Schoko-Bombe?



ko-Milchreis



Schoko-  
Milchreis-  
Schnitten



cremiger Milchreis-Kuchen



[Rezept drucken](#)

## Milchreis-Schnitten

... superschokoladige Milchreis-Schnitten

Hier geht's um: Brownies, Dessert, Kuchen

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 270 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 75 g Milchreis
- 40 g Zucker
- 150 g dunkle Schokolade ich: 100 g mit 74 % Kakaogehalt, 50 g mit 50 % Kakaogehalt
- 115 g Butter in Stücken
- 1 knapper EL Backkakao
- nach Belieben: Tonkabohnenabrieb
- 3 Eier
- 115 g brauner Zucker
- Deko nach Belieben ich: geschmolzene Schokolade und Kokosraspel

### So wird's gemacht

1. Milch, Salz, Reis und den "normalen" Zucker vorsichtig gemeinsam in einem Topf auf dem Herd aufkochen lassen und dann bei schwacher (!) Hitze ca. 30 Minuten garen. Bei mir hat es ca. 25 Minuten gedauert; so lang, bis die Flüssigkeit halt ein wenig aufgesogen ist und ihr eine schlotzige Masse habt. Der Reis sollte nicht mehr bissfest sein. Und: Rührt währenddessen immer mal wieder um, damit nichts anbrennt.
2. Die Schoko in grobe Stücke brechen und gemeinsam mit der Butter behutsam unter den heißen Milchreis rühren.
3. Herdplatte ausschalten und den Schoko-Milchreis noch ein paar Minuten nachquellen lassen. Dann noch den Kakao (und ggf. Tonkabohnenabrieb) unterrühren.
4. Den Ofen auf 150° Umluft vorheizen. Eine Backform (ca. 21 x 25 cm) mit Backpapier auslegen.
5. Eier und braunen Zucker ca. 5 Minuten lang (ja, so lang!) dick und cremig mit dem Handmixer

aufschlagen.

6. Den Schoko-Milchreis in 2-3 Portionen unter den Eier-Zucker-Mix heben und mit dem Teigspatel verrühren.
7. Die Masse gleichmäßig in die vorbereitete Form füllen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.
8. Auskühlen lassen, ggf. verzieren, in Stücke schneiden, genießen!

OH-MEIN-GOTT ? Die Milchreis-Schnitten sind der Hammer! Sooo schlotzig-cremig-schokoladig. Einerseits zerschmelzen sie auf der Zunge. Von der Konsistenz her sind sie Brownies nicht unähnlich. Und dann andererseits dieser ganz leichte „Biss“ durch die Milchreis... Fazit: Aus meiner Sicht bekommen sie das Schokohimmel-Gütesiegel ? Die Schnitten sind ein prima Kuchen- oder Dessertersatz. Und falls ihr Lust auf Foodpairing habt: Ein dunkles Bier passt super dazu.

Wer doch lieber richtige [Brownies](#) will, kann im Herbst ja mal die [Apfel-Variante](#) probieren. Oder wie wär's mit [Milchreis-Trüffeln](#)? Genießt das Wochenende!

#### Category

1. Dessert
2. Kuchen
3. Schokolade

#### Tags

1. Kakao
2. Milchreis
3. ohne Mehl
4. Schokolade
5. Tonkabohne

#### Date Created

24. September 2020

#### Author

schokohimmel

default watermark