

## ZUTATEN

**MILCHREIS:**  
170g Milchreis  
600ml Milch  
40g Zucker

**FEIGENKOMPOTT:**  
6 Feigen  
2 Pflaumen  
20g Honig  
100ml Wasser  
1/2 TL Zimt  
1/2 Vanilleschote  
100g ganze Mandeln

**TOPPING:**  
40g Zucker  
2 TL Zimt  
2 EL gehobelte Mandeln  
1 Feige  
flüssiger Honig

## MILCHREIS AUFLAUF MIT FEIGENKOMPOTT

1. Für den Milchreis Milch mit Zucker aufkochen, Milchreis zufügen und bei ständigem rühren (Achtung! Verbrennt schnell) ca. 25-30 Minuten kochen
2. Für den Kompott die Feigen und Pflaumen waschen. Beides in kleine Stücke schneiden, bei der Pflaume zusätzlich den Kern entfernen. Fruchtstücke mit Honig, Wasser, Zimt sowie dem heraus gekratzten Mark der Vanilleschote ca. 30 Minuten in einem Topf bei mittlerer Hitze einkochen. Anschließend Mandeln zugeben und unterrühren
3. Ofen auf 200°C vorheizen
4. Eine mittelgroße Auflaufform bereit stellen. Die Hälfte des Milchreis' auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Kompott darauf geben und anschließend die zweite Hälfte Milchreis folgen lassen
5. Für das Topping Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig auf den Milchreis Auflauf streuen. Gehobelte Mandeln folgen lassen und alles im Ofen ca. 30-40 Minuten goldbraun backen
6. Feige waschen und in Scheiben schneiden. Den Milchreis Auflauf aus dem Ofen nehmen, Feigenscheiben darauf platzieren, mit etwas Honig beträufeln und noch warm genießen

REZEPT FÜR: 4 PERSONEN  
DAUER: 1 STUNDE 10 MINUTEN



NOTIZEN