

# Milchreis mit Eierlikör und gebackenen Pflaumen

## Zutaten

- 5-6 Pflaumen
- 150 ml Orangensaft
- 1 TL Zimt
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Butter
- 250 g Milchreis
- 60 g brauner Zucker
- 800 ml Milch
- 200 ml + extra VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Vanilleschote



## Zubereitung

1. Ofen auf 170°C vorheizen. Pflaumen halbieren und mit der Schnittkante nach oben in eine Auflaufform geben. Orangensaft, Zimt und Vanillezucker mischen und über die Pflaumen geben. 20 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf schmelzen. Milchreis und Zucker hinzugeben und kurz andünsten. Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in den Topf geben. Unter Rühren kurz aufkochen. Mark einer Vanilleschote unterrühren. Bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten garen. Hierbei immer wieder umrühren.
3. Vanilleschote aus dem Milchreis entfernen und diesen in Gläser geben. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Ofenpflaumen bedecken. Am besten noch warm genießen.

[Link zum Rezept: Milchreis mit Eierlikör und gebackenen Pflaumen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de