Pförtchen, Milchreis mit Kirschen und "Tote Tante"

Zutaten für Milchreis mit dicken Kirschen (für 4 Personen):

· 1 l (3,5 % Fett) Milch
· 1 Prise Salz
· 250 g Milchreis
· 400 ml Schlagsahne
· 2 TL Vanille-Zucker
· 100 g Mandeln
· 200 ml Wasser
· 1 Glas Kirschen
· 1 EL Zucker
· 1 EL Speisestärke

Die Milch mit dem Salz in einem Topf erhitzen und regelmäßig mit einem Schneebesen umrühren. Sobald die Milch kocht, den Milchreis hinzugeben und bei schwacher Hitze 35-40 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren und anschließend abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen und 5-10 Minuten im Wasser stehen lassen. Dann das Wasser abgießen, die Mandeln häuten und grob hacken.

Sobald der Milchreis kalt ist, die Sahne steif schlagen und den Vanille-Zucker unterrühren. Nach und nach den Milchreis löffelweise unter die Sahne heben.

Die gehackten Mandeln unter den Milchreis rühren. Den Milchreis bis zum Servieren kaltstellen.

Die Kirschen auf dem Herd erhitzen. Speisestärke und Zucker mit etwas Kirschsaft glattrühren und zu den heißen Kirschen geben. Kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel geben. Zum Milchreis servieren.

Zutaten für die Pförtchen:

· 5 Eier
· 500 g Mehl
· 500 ml Milch
· 30 g Backhefe
· 50 g Zucker
· 1 Prise Salz
· Öl oder Butter
· Puderzucker

Für die Zubereitung benötigt man eine Pförtchen- oder Poffertjespfanne.

Die Eier schaumig schlagen, danach das Mehl sieben und hinzugeben.

Die Hefe in die lauwarme Milch einrühren (die Milch darf nicht heiß werden!) und zu der Ei-Mehl-Masse geben. Zucker und etwas Salz dazugeben und den Teig gut verrühren. Den Pförtchenteig anschließend 20-30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Tipp: Statt nur mit Milch kann man die Pförtchen auch mit einer Mischung aus Milch und Buttermilch zubereiten.

Die Pförtchenpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und etwas Öl oder Butter in die einzelnen Förmchen geben. Anschließend

den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in die Förmchen geben und die Pförtchen gold-braun backen. Mit einer Fleischgabel zwischendurch wenden.

Die fertigen Pförtchen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Alternativ schmecken die Pförtchen auch lecker mit Marmelade, Zimt und Zucker, Apfelmus oder Eierlikör.

Zutaten für den Kakao ("Tote Tante"):

· 200 ml Schlagsahne
· 1 Päckchen Vanille-Zucker
· 1 l (3,5 % Fett) Milch
· 200 g Zartbitterschokolade
· 160 ml brauner Rum

Schlagsahne steif schlagen, den Vanille-Zucker unterrühren und beiseitestellen.

Die Milch in einem Stielkochtopf erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Schokolade grob hacken und zu der Milch geben. Die Milch solange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

Den Kakao in große Tassen oder Becher gießen und jeweils 40 ml Rum hineingeben. Mit einem Löffel einen großen Klecks Sahne auf den heißen Kakao geben und servieren.

Tipp: Die Sahne wird nicht verrührt, sondern man trinkt die "Tote Tante" quasi durch den Deckel. Das macht den Geschmack so schön sahnig und cremig.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 03.07.2022
Koch/Köchin: Julia Nissen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen