Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TEURGOULE – MILCHREIS AUS DER NORMANDIE

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 8 MIN. · BACKZEIT: 1,5 STUNDEN

Nach der Schule gibt bei uns immer ein kleines Goûter zu Hause. Wir genießen gern eine leckere heiße Schokolade und ein kleines Gebäck (Madeleines, Financiers, Galettes und Palets oder Crêpes …) oder eine Creme (Creme Mont Blanc, Mousse au chocolat..) .

Letzte Woche gab es bei uns mal etwas anders: ein kleines Schälchen **Teurgoule**!

Was ist Teurgoule?

Teurgoule ist **eine Art Milchreis aus der Normandie** mit Zimt, die gaaanz lange in dem Backofen gebacken wird.

Manche Rezepte geben sogar 3 Stunden Backzeit an! So viel Zeit habe ich nicht gehabt, um ein kleines Vesper zu zaubern, und ich habe wieder das Originalrezept etwas praktischer für unser Alltagsleben umwandelt.

Die Teurgoule wird so lange in dem Backofen gebacken, um eine „Milchhaut“ oder „Haube“ zu bekommen. Diese ist nicht verbrannt, sie sieht einfach nur dunkel aus. Es schmeckt soooo lecker süss und nach Zimt, ein Gedicht!

Die wichtigste Frage ist nur, ob man die Haube als erste vernascht oder lieber als letzte genießt! Wie würdet Ihr sie essen? Ich mag es, sie als letzte zu genießen, mit einem letzten Schluck Kaffee.

Und so einfach geht mein Teurgoule-Rezept….

Zutaten für 6 Teurgoules:

100 g Reis (am besten Risotto-Reis), 80 g Rohrzucker, 1 L Milch, 2 TL Zimt.

1- In einem Kochtopf den Rohrzucker, Reis und Zimt mischen und die Milch dazu geben. Erhitzen, und bei ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann den Reis noch 5 bis 8 Minuten köcheln lassen.
TIPP: je länger man den Reis so kocht, desto kürzer wird die Backzeit, weil der Reis bereits gekocht sein wird.

2- Die Masse noch flüssig in den Schälchen verteilen und bei 150°C im Backofen 1 bis max 1,5 Stunden backen. So wird die Milchhaube schön braun werden.
Jetzt habt Ihr, wie ich Zeit, die Kinder aus der Schule abzuholen. Wenn man nach Hause kommt ist es bereit.

Man kann die Teurgoule warm genießen, aber sie schmecken auch sehr gut kalt und halten sich bis 4 Tagen im Kühlschrank. Und Ja, man kann sie auch einfrieren! □□

Ihr habt jetzt eine Idee mehr für euer Vesper….

Und ich bin gespannt, zu lesen, wie es euch geschmeckt hat! Oder kennt es jemand bereits aus seinem Frankreich Urlaub?

Bisous und bon appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de