

## Tarte au riz (*aus Belgien*)

### Teig:

170g Mehl in eine Schüssel sieben und anschließend  
15g Zucker, und  
1 Prise Salz hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten. Langsam  
110g Margarine dazugeben. Den Teig in eine Folie wickeln und 1 Stunde  
10 ml Sojamilch in den Kühlschrank legen.

### Füllung:

125g Milchreis mit  
75g Zucker und  
840ml Sojamilch in einen Topf geben und bei kleiner Flamme unter ständigem  
Rühren 30 Minuten kochen. Den Milchreis etwas abkühlen lassen.

Den Teig glatt ausrollen und eine gefettete Pie- oder Quicheform damit auskleiden. Die Füllung darauf verteilen und bei ca. 180°C 25-35 Minuten backen. Vorm servieren komplett abkühlen lassen.

**Ergibt: 1 Pie-/Quicheform (26cm)**

**Zubereitungszeit: 25-30 Minuten**

**Kochzeit 30 Minuten**

**Kühlzeit: Mind. 2-3 Stunden**