

# Dessert

## Milchkuchen mit Filoteig

### Zutaten:

0.4 l Milch  
84 g Zucker  
0.8 EL Puderzucker  
5 g Vanillezucker  
60 g Grieß fein  
0.8 EL Zimt  
2.4 St. Eier  
3.2 St. Filo-Teigblätter Filo Krusta  
100 g Butter

### Zubereitung:

Schritt 1: Die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Nach dem Aufkochen Zucker und Grieß zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren eindicken lassen. Vom Herd nehmen, Butter und Eier einrühren. Schritt 2: Die 8 Filoteigblätter nacheinander auf das Backblech legen und jeweils mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Teigblätter über den Rand des Blechs legen, dabei abwechselnd lange und kurze Kanten verwenden. Schritt 3: Die Füllung gleichmäßig auf dem ausgelegten Blech verteilen. Die überstehenden Teigränder nach innen klappen, sodass sie leicht auf der Füllung aufliegen. Schritt 4: Zutaten für die Oberfläche (2 Eier und 2 EL Zucker) verquirlen und über den Kuchen geben. Schritt 5: Den Milchkuchen bei 190°C etwa 60 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, das Blech nach ca. 35 Minuten mit Backpapier abdecken und weiterbacken. Schritt 6: Etwa 20 Minuten abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker und Zimt bestäuben.