

Christa Haubner

User

Apfel-Hirseauflauf

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Wasser, Milch und Salz aufkochen. Hirse einrühren und langsam kochen lassen (nicht mehr umrühren sonst bleibt die Hirse hart).

Wenn die Flüssigkeit von der Hirse ganz aufgenommen wurde vom Herd nehmen und rasten lassen.

Äpfel schälen und entkernen. 2 Stück Äpfel in kleine Würfel schneiden, die anderen zwei in dünne Spalten.

Dotter, Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig schlagen und unter die erkaltete Hirsemasse rühren.

Das Eiklar zu einem festen Schnee schlagen und vorsichtig mit den Apfelwürfel unterheben.

Eine Form ausfetten und mit der Hirsemasse befüllen. Mit Apfelspalten belegen und im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Nach Gusto mit Staubzucker bestreut servieren.



ZUTATEN

0.5 l Milch

1 Prise Salz

0.063 l 1/6 l Wasser

250 g Hirse

80 g Butter

2 Stk. Eier

1 Pkg. Vanillezucker

40 g Feinkristallzucker

4 Stk. Äpfel