



Hirseauflauf

Zutaten:

- ½ l Vollmilch
- ½ l Wasser
- 225 g Bio-Hirse*
- 1 TL Meersalz*
- 1 TL Vanillezucker*
- 50 g Bio-Rohrohrzucker*
- 40 g Butter oder Margarine
- 3 Eigelb
- 1 Bio-Orange (Saft und abgeriebene Schale)
- 3 Eiweiß (dazu 2 EL Bio-Rohrohrzucker*)
- 1 kg Äpfel

Zubereitung:

Milch, Wasser, Meersalz und Hirse aufkochen, ca. 10 Min. leicht köcheln lassen, ab und zu umrühren. Auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen noch ca. 20 Min. ausquellen lassen (die Hirse soll schön aufgegangen sein). Danach Topfdeckel abnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, Kernhaus raus und klein schneiden. In eine gefettete Auflaufform die Äpfel auf den Boden verteilen. Nun Butter oder Margarine, Vanillezucker, Rohrohrzucker und das Eigelb schaumig rühren, Orangensaft und -schale dazugeben und mit dem abgekühlten Hirsebrei vermischen. Eiweiß in einer anderen Schüssel ganz steif schlagen, Rohrohrzucker ganz zum Schluss zugeben, kurz mitschlagen und dann unter die Hirsemasse ziehen. Hirsebrei auf die Äpfel schichten und bei Heißluft 200 Grad ca. 45 Min. backen.

Guten Appetit wünscht der Schbelzl

* diese Produkte gibt's auf der Mühle

