Topfen-Hirse Auflauf

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Hirse
500 ML	Milch
3	Eier
500 G	Topfen (zB. 20% Fett)
80-100 G	Zucker
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Hirse gründlich waschen.
2. Gewaschene Hirse mit der Milch in einem Topf aufkochen.
3. Die Hitze reduzieren und die Hirse ca. 20 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.
4. Die Eier trennen und das Eiklar mit ca. der Hälfte des Zuckers zu einem cremigen Schnee schlagen.
5. Topfen, Dotter, den restlichen Zucker und Vanillezucker vermengen.
6. Dann die über kühlte Hirse unterheben.
7. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
8. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C Ober-/ Unterhitze für etwa 20 Minuten goldgelb backen.
9. Dazu passt ein Obstmus nach Wahl, Apfel- oder Birnenmus oder etwa Zwetschken- oder Marillenröster.

SEMINAR BÄUERINNEN