

Hirseauflauf

Zubereitung:

Hirse kurz 1-2 Mal mit heißem Wasser überbrühen. Milch aufkochen, Hirse hineingeben, leicht salzen und eventuell fein geschnittene, bittere Mandeln zugeben. Alles weich dünsten und auskühlen lassen. Butter mit Dottern und Zucker zu einem flaumigen Abtrieb rühren. Hirse einmengen, Eiklar zu Schnee schlagen und unterziehen. In eine mit Butter ausgestrichene Form füllen und ca. 40-50 Minuten im Rohr backen.

Tipp:

Dieses Grundrezept lässt sich auf vielfältigste Weise verfeinern, etwa mit beigemengten Rosinen, Nüssen, aber auch mit anderem Obst. Übereinander liegende Hirseschichten können auch mit Marmelade gefüllt werden, und die Masse selbst lässt sich durch die Zugabe von Rahm oder 1-2 Eiern noch zusätzlich verfeinern.



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Dessert warm

Region: Österreich , Steiermark

Eigenschaften: glutenfrei , Preiswerte
Küche , Vollwert

Zutaten für 4 Portionen:

- 150 g Hirsebrein (ungemahlene Hirse)
- 60 g Kristallzucker
- 60 g Butter
- 2 Eidotter
- 2 Eiklar
- 750 ml Milch
- Mandeln (evtl.)
- Salz
- Butter (für die Form)