



Hirseauflauf (süß)

Zutaten

200 g Hirse
3 dl Süssmost
3 dl Wasser
150 g Magerquark
3 Eier
2 EL Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zimt
800 g Zwetschgen, halbiert, entsteint

Zubereitung

Hirse im Süssmost-Wassergemisch 10 Min. kochen und auf der noch warmen Herdplatte 15 Min. ziehen lassen.

Das Ei trennen, Eigelb mit dem Quark, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt zu einer Crème verrühren. Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter die Crème heben.

Die Hälfte der Ei-Quarkmasse unter die Hirse mischen. In eine ausgebutterte Auflaufform lagenweise Hirsebrei und die Zwetschgen einfüllen (ähnlich einer Lasagne). Am Schluss die andere Hälfte der Ei-Crème auf den Auflauf giessen. Evtl. mit Zwetschgenhälften garnieren.

Bei 200°C ca. 30 Min. backen.

Tipp: Den Auflauf mit Polenta anstelle der Hirse zubereiten. Sie können auch Kirschen, Aprikosen, Äpfel etc. verwenden.