







Süßer Topfen-Hirseauflauf

Zutaten für 1 große Auflaufform:

240 g Hirse
350 ml Wasser und 350 ml Milch
4 Eier
500 g Topfen
120-150 g Zucker
etwas Zitronensaft und -schale
Vanille gemahlen
Rapsöl oder Butter und Brösel für die Form
ca. 300 g Obst (z.B. Äpfel, Beeren, etc.)



Zubereitung:

-  Hirse mit heißem Wasser abspülen und anschließend in Milch und Wasser ca. 15 min weich dünsten
-  Auflaufform mit Rapsöl auspinseln und mit Brösel auskleiden
-  Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen, Dotter mit Topfen, Zucker, Vanille, Zitronenschale und -saft vermengen
-  überkühlte Hirse unter die Topfenmasse heben
-  zum Schluss Eischnee und Obst in Stücken unterheben (Obst ev. in der Form dazwischen schichten)
-  Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 40 min backen