

Hirse Auflauf

Portionen: 6

Vorbereitung: 30 min

Koch|Backzeit: 40 min

Zutaten

- 300 g Hirse
- 2 Handvoll Rosinen
- 1 Zimtstange oder 1 TL Zimt gemahlen
- 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver
- 1/2 TL Kardamom | Prise Salz
- 75 g Butter
- 3 Eier
- 3 EL Honig
- 3 Äpfel
- Mandelblättchen
- Etwas Butter zum Einfetten



Zubereitung

Die Hirse waschen bis das Wasser nicht mehr trüb ist. Dann auf einer Pfanne leicht rösten, bis die Hirse zu duften beginnt. 600 ml Wasser zum Kochen bringen und die Hirse einstreuen. Zimt, Vanille, Kardamom und eine kleine Prise Salz dazugeben. Die Hirse mit den Gewürzen einmal kurz aufkochen und dann ca. 20 Minuten bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel quellen lassen. Währenddessen die Butter mit den Eigelb und Honig glatt rühren. Äpfel waschen, nach Belieben schälen, vierteln, den Apfelputzen heraus schneiden und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Die Hirse wird nach den 20 Minuten noch bissfest sein, was kein Problem ist. Sie gart dann im Backrohr weiter und wird weicher. Die Hirse sollte aber nicht mehr im Wasser schwimmen, sondern bereits alles gut aufgenommen haben. Wenn du eine Zimtstange und Vanilleschote verwendest, dann nimm diese aus der Hirse heraus. Vermenge nun die Hirse mit der Butter-Eigelb-Honig-Mischung, gib Rosinen dazu und hebe vorsichtig die Apfelscheiben unter. Lass die Masse etwas auskühlen und schlage in der Zwischenzeit das Eiweiß steif. Hebe das Eiweiß unter die leicht abgekühlte Masse. Die gesamte Masse in eine bebutterte Auflaufform füllen, mit Mandelsplittern bestreuen und bei ca. 180 Grad 40 Minuten backen.