Rezept

Hirse-Mandel-Auflauf mit Kirschen

Ein Rezept von Hirse-Mandel-Auflauf mit Kirschen, am 12.10.2024

Zutaten

300 ml	Milch
	Salz
80 g	Hirse
400 g	Magerquark
50 g	Mandelblättchen
	Butter für die Form
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
100 g	Vollrohrzucker
2	Eier
300 g	frische oder TK-Sauerkirschen , entsteint
2 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit der Zitronenschale, 1 Prise Salz und 40 g Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hirse hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen. Anschließend ohne Hitze zufuhr zugedeckt 10 Min. ausquellen lassen. Die Hirse in eine Schüssel umfüllen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Quark verrühren, dann die Hirse unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker unter Rühren dazugeben. Den Eischnee unter die Quark-Hirse-Masse heben.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (für 4 Portionen) mit Butter ausfetten und die Quark-Hirse-Masse hinein füllen. Die Sauerkirschen gleichmäßig darauf verteilen und dabei leicht in den Teig drücken. Den Auflauf mit den Mandeln bestreuen und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Den Hirse-Mandel-Auflauf zum Servieren mit dem Puderzucker bestreuen.