

## Rezept

# Hirse-Mandel-Auflauf mit Kirschen

Ein Rezept von Hirse-Mandel-Auflauf mit Kirschen, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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 Hitzezufuhr 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.