



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

Zutaten

.....

200 G Hirse

.....

500 ML Milch

.....

3 Eier

.....

500 G Topfen

.....

80-100 G Zucker

.....

1 TL Vanillezucker

.....

Zubereitung

1. Hirse waschen und mit der Milch in einem Topf aufkochen.
2. Hitze reduzieren und die Hirse ca. 20 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.
3. Abkühlen lassen.
4. Die Eier trennen und das Eiklar mit der Hälfte des Zuckers zu cremigem Schnee schlagen.
5. Topfen, Dotter, den restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren, dann die Hirse sorgfältig einrühren.
6. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20 Minuten goldgelb backen.
8. Dazu passt Apfel- oder Birnenmus, Zwetschken- oder Marillenröster.

Tipp: Schmeckt warm und kalt!