



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	
1TL	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!