

Hirseauflauf



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfirsiche	1 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	15 dag
Hirse	30 dag
Vollmilch	½ Liter
Margarine / Thea	15 dag
Geriebene Zitronenschalen	1 Stk.

Zubereitung:

Hirse in gesalzener Milch weichkochen - oft umrühren, auskühlen lassen.

Einen Abtrieb aus Butter, Dottern, Zucker und Zitronenschale (oder Zitronensaft) herstellen. Hirse einrühren, Schnee und Pfirsichstücke unterheben.

Der Auflauf wird in einer befetteten Auflaufform bei ca 200° ca 1/2 Stunde gebacken.

(Als Beilage: Apfelmus)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-297-Hirseauflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at