

# Hirse-Apfel-Auflauf mit Vanillesauce

*Zubereitungszeit:*

*Zwei Stunden.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Die Hirse ist so  
mehlig, dass der  
Auflauf schon fast ein  
Kuchen ist.*

*Reicht für 4 Personen.*

- |            |  |  |
|------------|--|--|
| <b>1.</b>  | 250 g Hirse, $\frac{3}{4}$ l Milch, 1 Prise Salz                                     | in einen Topf geben, aufkochen, auf kleiner Flamme 20 min ziehen lassen. Aufpassen, dass nichts einbrennt! |
| <b>2.</b>  | Währenddessen $\frac{1}{2}$ kg Äpfel   | in dünne Scheiben schneiden.   |
| <b>3.</b>  | 3 EL Rohrzucker  | auf die Äpfel geben und ziehen lassen.   |
| <b>4.</b>  | 2 Eigelb, 50 g Rohrzucker und abgeriebene Schale von einer unbehandelten Bio-Zitrone | mit dem <b>elektrischen Schneebesen</b> schaumig rühren.   |
| <b>5.</b>  | Die Hirse  | abkühlen lassen.   |
| <b>6.</b>  | Die Eigelbmasse  | unter die Hirse rühren.  |
| <b>7.</b>  | 2 Eiweiß   | mit dem <b>elektrischen Schneebesen</b> schlagen und unter die Hirsemasse heben.                           |
| <b>8.</b>  | Eine <b>große Auflaufform</b> mit Butter   | einfetten.   |
| <b>9.</b>  | Die Hälfte der Hirsemasse  | in die Auflaufform füllen.   |
| <b>10.</b> | Die Äpfel und <b>3 – 4 EL Rosinen</b>  | auf die Hirseschicht legen.  |
| <b>11.</b> | Den Rest der Hirsemasse  | auf die Apfelschicht geben.  |
| <b>12.</b> | Etwas <b>Butter</b>  | in Flöckchen auf die Oberfläche setzen.  |
| <b>13.</b> | Den Hirsebreiaufbau  | 60 min bei 200 °C backen.  |
| <b>14.</b> | Währenddessen <b>Vanillesauce</b>  | zubereiten.  |
| <b>15.</b> | Hirsebreiaufbaus mit Vanillesauce  | servieren und schmecken lassen.  |