



HIRSE-APFEL-AUFLAUF MIT VANILLESAUCE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Back- und tiefkühlstabil
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN HIRSE-APFEL-AUFLAUF

250 g	Hirse
500 ml	Milch
1 Prise(n)	Salz
250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2	Eigelb
3 EL	Honig
2	Eiweiss
500 g	Äpfel, geschält , entkernt
2 EL	Rosinen
1 EL	Zucker
1 Prise(n)	Zimt
	Puderzucker, zum Bestäuben

FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

125 g	QimiQ Classic Vanille
200 g	Apfelmus, Konserve
2 EL	Zucker
100 ml	Milch

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Hirse mit heissem Wasser durchspülen. Zusammen mit Milch und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Hirse 5 Minuten kochen und anschliessend 10 Minuten quellen lassen.
3. Den Hirsebrei abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb, Honig und Hirse dazumischen. Eiweiss steif schlagen und unterheben.
5. Geschnittene Äpfel mit Zimt und Zucker vermischen. Rosinen waschen und untermischen.
6. Eine Auflaufform einfetten. Hälfte der Hirsemasse einfüllen. Äpfel und Rosinen auf die Hirse geben. Mit der Hirsemasse bedecken und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten überbacken.
7. Für die Sauce QimiQ Classic Vanille, Apfelmus, Zucker und Milch mit einem Stabmixer gut aufmischen.
8. Hirseauflauf mit Pulverzucker bestäuben und mit der Vanille-Apfelsauce warm oder kalt servieren.