



# 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

<b>250 g</b>	Hirse
<b>500 ml</b>	Milch
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>2</b>	Eigelb
<b>3 EL</b>	Honig
<b>2</b>	Eiweiß
<b>500 g</b>	Äpfel, geschält, entkernt
<b>2 EL</b>	Rosinen
<b>1 EL</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Zimt
	Staubzucker, zum Bestäuben

### FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

<b>125 g</b>	QimiQ Classic Vanille
<b>200 g</b>	Apfelmus, Konserve
<b>2 EL</b>	Zucker
<b>100 ml</b>	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. Eidotter, Honig und Hirse dazumischen. Eiklar 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 aufmixen.
8. Hirseauflauf mit Staubzucker bestäuben und mit der Vanille-Apfelsauce warm oder kalt servieren.