



HIRSE-APFEL-AUFLAUF MIT VANILLESAUCE



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à la cuisson et à la congélation
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DEN HIRSE-APFEL-AUFLAUF

250 g	Millet
500 ml	Lait
1 pincée	Sel
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2	Jaune(s) d'œuf
3 cs	Miel
2	Blanc(s) d'œuf
500 g	Pommes, pelées, évidé
2 cs	Raisins secs
1 cs	Sucre
1 pincée	Cannelle
	Sucre glace, pour saupoudrer

FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

125 g	QimiQ Classic Vanille
200 g	Compote de pommes, conserve
2 cs	Sucre
100 ml	Lait

PRÉPARATION

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.