

Hirseauflauf mit Mandeln



Eine Tasse **Hirse** warm waschen, bis das Waschwasser nicht mehr trüb ist, in einem Topf ohne Fett kurz anrösten, mit der 1,5 bis 2-fachen Menge Wasser und einer Prise **Salz** aufgießen, aufkochen lassen und ca 10-20 Minuten auf kleiner Flamme durchziehen und quellen lassen.

In der Zwischenzeit nach Belieben ca 500g Obst (**Apfel, Birne,...**) zerkleinern. Wenn die Hirse gar ist, mit dem Obst, ca 50-100g **Mandelblättchen**, nach Belieben **Zucker** (eventuell **Rosinen** oder anderen **Trockenfrüchten**) und **Zimt** oder **Kardamom** vermischen und in eine gefettete und mit **Bröseln** besäubte Form füllen. Um das Ganze ein wenig zu binden, haben wir es mit einem Gemisch aus einer Tasse **Sojamilch** und einem halben Packerl **Puddingpulver** (gut verrührt!; alternativ kann man auch Stärkemehl verwenden) übergossen und abschließend die Masse mit einer gut verrührten Paste aus **Mandelmus, Sojamilch und Stärkemehl** bestrichen und mit Mandelblättchen getoppt. Das lässt den Auflauf an der Oberfläche schon knusprig werden.

Share this: