Betty Bossi

Hirseauflauf mit Äpfeln

Vor- und Zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 50 Min.

für eine gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Liter

8 dl Apfelsaft
½ Teelöffel Salz
150 g Hirse

3 Eigelb
2 Esslöffel Rohzucker
½ Teelöffel Zimt
250 g Halbfettquark
50 g Haselnüsse, grob gehackt, ohne Fett geröstet

2 Äpfel (ca. 200 g, z. B. Cox Orange)

3 Eiweiss
1 Prise Salz

2 Esslöffel Haselnüsse, grob gehackt

2 Äpfel, geschält, Kerngehäuse ausgestochen
½ Zitrone, nur Saft

1 Esslöffel Rohzucker
Butter- oder Margarineflöckli

Puderzucker zum Bestäuben

VORBEREITEN: Apfelsaft, Salz und Hirse unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei kochen, auskühlen.

ZUBEREITEN: Eigelb, Zucker, Zimt, Quark und Nüsse verrühren. Äpfel mit der Schale dazureiben, alles unter die Hirse mischen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. Die vorbereitete Form füllen. Die Nüsse darüberstreuen. Die Äpfel halbieren, kreuzweise einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln, darauflegen. Zucker und Butter- oder Margarineflöckli darauf verteilen, sofort backen.

BACKEN: Ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Mit Puderzucker bestäuben, servieren. Der Auflauf schmeckt lauwarm oder kalt sehr gut.

Aus der Betty Bossi Zeitung Nr. 09/1998
Copyright, Bezugsquelle
Betty Bossi Verlag AG, 8021 Zürich