

## HIRSEAUFLAUF



### ZUTATEN

200 g Hirse  
100 g Zucker  
250 g Butter  
250 g Topfen  
½ l Milch  
3 Dotter und Schnee  
etwas Salz



### ZUBEREITUNG

1. Hirse heiß abschwemmen und in der Milch kochen.
2. In die abgekühlte Hirsemasse Topfen, Butter, Dotter, Zucker rühren
3. Schnee unterheben.
4. Eventuell mit Äpfel belegen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 30 Minuten backen.



**Wir wünschen gutes Gelingen!**