

# Hirse-Apfel-Auflauf



## Zutaten

200 g Hirse  
500 ml Milch  
100 g Korinthen  
600 g säuerliche  
Äpfel  
200 g Schmand  
2 EL Honig  
1 TL Zimt  
etwas  
abgeriebene  
Zitronenschale  
1 Ei  
125 ml Sahne  
Butter für die  
Form

## Zubereitung Mürbeteig:

500 ml Milch aufkochen, die Hirse und die Korinthen dazugeben und bei geringer Hitze 30 min quellen lassen. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Schmand mit Honig, Zimt, Zitronenschale und dem Eigelb verrühren. Das Eiweiß und die Sahne getrennt steifschlagen und unter die Masse ziehen. Dazu die die Hirse geben, alles mit den Äpfel vermengen und in eine gebutterte Auflaufform geben. 45 min bei 180 °C mit Umluft backen.

[ovale  
Auflaufform,  
Salzglasur](#)