Hirsekuchen

In diesem Rezept wird der Hirsekuchen ohne Mehl zubereitet. Die köstliche Nachspeise erinnert an einem gebackenen Milch-Reis-Auflauf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 EL	Kokosöl
100 g	Waffeln (mit Füllung z.b. Kokos-Riegel)
2 EL	Haferflocken
400 g	Hirse
200 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 Packung	Sahnepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Kokosöl
4 Stk.	Marillen (getrocknet)
1 EL	Orangeat
Nach Belieben	Honig (zum Süßen)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Hirsekuchen** den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine 26 cm Spring-Form mit Backpapier auslegen.

2. Einen Esslöffel Kokosöl erhitzen, das Waffel-Gebäck zerdrücken, mit den Haferflocken vermengen. Die Masse in die Form geben, verteilen und fest drücken.

3. Die Hirse mit Wasser abspülen, Wasser in einem Topf erhitzen und etwa 5 Minuten köcheln

lassen. Das Wasser abseihen.

4. Etwas Milch hinzugeben und mit dem Mixstab fein pürieren. Restliche Milch dazu geben und mit Honig süßen.

5. Das Puddingpulver, Vanillezucker und Kokosöl zur Hirse geben und verrühren. Die Eier und gehackte Marillen und Orangeat dazu geben und gut vermengen. Sollte die Masse zu fest sein, noch ein wenig Milch dazu gießen.

6. Die Masse in die Springform verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen.

Tipp

Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Oder mit geschmolzener weiße Schokolade verzieren.