

## Süßer Hirse-Rosinen-Auflauf

Mit dem einfachen Rezept für süßen Hirse-Rosinen-Auflauf gelingt ein Genuss für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 55 min



### Zutaten

2 Tassen	<a href="#">Hirse</a>
2 Tassen	Wasser
3 Tassen	Milch
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
60 g	<a href="#">Rosinen</a> (oder getrocknete Cranberries)
60 g	Haselnüsse (gehackte)
1 EL	<a href="#">Honig</a>
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft und die Schale davon)
1 Messerspitze	Kardamom
1 Messerspitze	Zimt
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

### Zubereitung

1. Für den süßen **Hirse-Rosinen-Auflauf** zuerst Wasser und Milch in einen Topf füllen und die Hirse einrühren. Zum Kochen bringen, Hitze sofort reduzieren und den Brei etwa 20 Minuten ausquellen lassen.
2. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit der Butter einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Topf vom Herd nehmen. Honig, Zitronensaft, Schalenabrieb, Vanillezucker, Kardamom und Zimt einrühren. Rosinen bzw. Cranberries und Nüsse ebenfalls einrühren. Die Masse in die Form füllen und rund 25 Minuten goldbraun backen.

### Tipp

Als Beilage zum süßen Hirse-Rosinen-Auflauf schmeckt Zwetschkenröster, Kompott oder Apfelmus.