

Beeren-Auflauf mit Nektarinen



Zutaten

150 g Hirse
150 ml Apfelsaft
150 ml Wasser
1 Prise Salz
1 Zimtstange
300 g rote Johannisbeeren
300 g Stachelbeeren
200 g Nektarinen
2 Eigelb
80-100 g Zucker
¼ TL Vanille
½ TL abgeriebene Zitronenschale
60 g geriebene Haselnüsse
2 Eiweiß
2 EL Butter
200 g Himbeeren oder Erdbeeren
150 g Joghurt
¼ TL Vanille
Zucker nach Geschmack
evtl. 50 g Sahne

Zubereitung

zum Kochen bringen, 25-30 Min. quellen lassen, Zimtstange herausnehmen

Obst waschen, putzen, Nektarinen entsteinen und in Spalten schneiden

schaumig schlagen

mit der Hirse unter die Eigelbmasse ziehen, Johannis- und Stachelbeeren locker untermischen

steif schlagen, unterheben, die Masse in eine gefettete Auflaufform geben, die Nektarinen in Spalten darauf verteilen

in Flöckchen daraufsetzen, bei 180°C ca. 25 Min. backen

die Himbeeren pürieren, 2 EL abnehmen und beiseite stellen. Das Püree mit Joghurt, Vanille und Zucker abschmecken

steif schlagen und unter die Soße ziehen, mit dem beiseite gestellten Püree verzieren