

Hirse – Zwetschgenkuchen



Zutaten

- 350 g Hirseflocken
- ½ Liter heisse Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- 2 Eigelb
- 2 Esslöffel Mehl
- 100 g brauner Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 500 g ausgesteinte in Viertel geschnittene Zwetschgen
- 2 Eiweiss-Schnee

Zubereitung

1. Die Flocken mit der heissen Milch übergiessen und einige Zeit quellen lassen.
2. Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren und mit allen Zutaten, samt den Zwetschgen, vermischen.
3. Zuletzt den Eiweiss-Schnee darunterziehen und die Masse in der geölten Springform etwa 60 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.
4. Nach dem Backen mit Zimtzucker überstreuen.

Zwicky wünscht en Guete!