

# Hirse-Topfenaufbau mit Mohn & Birnen |

glutenfreiessen.at



## Trockenzutaten:

200 ml Goldhirse (von Verival)  
50 g Zucker  
50 g grob gehackte Mandeln  
50 g gemahlener Mohn (von den Farmgoodies)  
1 TL Ceylon-Zimt, etwas Kardamon, etwas Vanillepulver (von Sonnentor)  
1/2 TL Zitronenschalenabrieb  
Prise Salz

## Nasszutaten:

200 ml Milch (in meiner Variante: Reisdrink) + 200 ml Kokosmilch  
2 Eier  
1 Leinsamen-Ei (oder ein drittes Ei)  
250 g Magertopfen  
2 gute EL Sauerrahm  
1 Birne in kleine Würfel geschnitten

## Belag:

1 Birne in Scheiben geschnitten, 10-12 Mandeln  
Kokosflocken

Zubereitung: 30 min  
Backzeit: 35 - 40 min  
Ofen: 180°C, Heißluft

## Zutaten für eine große Auflaufform (33 x 21 cm, 8 Portionen)

1. Hirse mit Milch/Kokosmilch und etwas Vanillepulver kochen (s. Packungsanleitung) und dann auskühlen lassen.
2. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
3. Für das Leinsamen-Ei 1 EL gemahlene Goldleinsamen mit 4 EL lauwarmen Wasser vermengen. Nach 5 min mit einer Gabel aufschlagen.
4. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Dotter mit Zucker schaumig rühren. Leinsamen-Ei zugeben und nochmals mit dem Mixer aufschlagen.
5. Topfen und Sauerrahm unterrühren.
6. Zimt, Kardamon, Zitronenschalenabrieb, Prise Salz, grob gehackte Mandeln, geriebenen Mohn und die ausgekühlte Hirse zugeben und unterrühren.
7. Birnenstücke zugeben.
8. Zum Schluss Eischnee unterheben und die Masse in eine leichte ausgefettete und mit Kokosflocken ausgestreute Auflaufform füllen.
9. Mit Birnenscheiben und Mandeln belegen. Mit Kokosflocken bestreuen.
10. 35 - 40 min auf mittlerer Schiene backen.

Mit den genannten Firmen stehe ich in keiner geschäftlichen Beziehung. Die Nennung erfolgt aus Überzeugung und als Hilfestellung für meine geschätzten Leserinnen und Leser.