

• **Hirseauflauf mit Mangos und Datteln**
aus Afrika

Zutaten:

Für eine Gratinform von 20 cm Durchmesser

Hirsemasse:

150g Goldhirse
2½ dl Wasser
½ TL Salz
½ Zimtstange
3 Eigelb von Freilandeiern
½ unbehandelte Zitrone, Zesten
100g flüssiger Honig
150g Magerquark
3 Eiweiss
1 Prise Meersalz
2 EL Zucker

Füllung:

8 entsteinte Datteln, in Streifen
1 säuerlicher Apfel, geschält, entkernt, gewürfelt
1 reife Mango, geschält, entkernt, gewürfelt
2 EL gehackte Pistazien
2 EL Cashewkerne
2 EL Mangokonfitüre

Streusel:

50g geröstete, grob gehackte Mandeln
30g zimmerwarme Butter
2 EL Gari

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gratinform mit Butter einfetten.
- 2 Die Zutaten für die Füllung mischen.
- 3 Für die Streusel Mandeln, Butter und Gari zu Kügelchen verreiben.
- 4 Die Hirse in ein feines Sieb geben und mit kaltem Wasser überbrausen. Das Wasser mit einer Prise Salz und der Zimtstange aufkochen, Hirse einrühren, nochmals aufkochen, zugedeckt in den Ofen schieben, 20 Minuten bei 180 °C garen. Die Hirse aufrühren, in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt abkühlen lassen.
- 5 Eigelbe, Zitronenzesten und Honig zu einer luftigen, cremigen Masse aufschlagen. Den Quark in kleinen Portionen unter die Eigelbmasse rühren. Die abgekühlte Hirse unterrühren. Das Eiweiss mit der Prise Salz zu Schnee schlagen, den Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis der Eierschnee fest ist. Unter die Hirsemasse ziehen.
- 6 Die Hälfte der Hirsemasse in die vorbereitete Form füllen, 2/3 der Füllung darauf verteilen, mit der restlichen Hirsemasse decken, die restliche Füllung oben in der Mitte der Länge nach verteilen. Die Mandelstreusel darüber verteilen.

7 Die Form in der Mitte in den Ofen schieben den Hirseauflauf bei 180 °C 30 Minuten backen.