

## Hirsespeise mit Rosinen

### Zutaten:

25 g Rosinen

3 EL Wasser

100 g Hirse

250 ml Vollmilch

3 TL Honig

1 Msp. Zimt

100 g Obst der Jahreszeit (z.B. Orangenfilets, Erdbeeren, Pfirsichspalten oder Himbeeren)

75 g Sahne

### So geht's:

Rosinen mehrere Stunden in Wasser einweichen. Hirse heiß waschen, Milch zum Kochen bringen. Hirse in die kochende Milch einrühren, aufkochen, 20 Minuten zugedeckt bei milder Hitze garen und ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Honig, Zimt und Rosinen mit Einweichwasser unterheben. Hirsebrei in Portionsschälchen füllen und erkalten lassen. Obst putzen, waschen und klein schneiden. Sahne schlagen und die Nachspeise mit Schlagsahne und Obst garnieren.

Tipp: Verschiedene Geschmacksrichtungen dieser Hirse-Nachspeise erhalten Sie durch die Verwendung anderer Gewürze (z. B. Naturvanille, Ingwer) oder durch die Zugabe von geriebenen Nüssen. Zusammen mit einem Obstsalat eignet sich dieses Gericht auch als Hauptspeise. Rechnen Sie dann aber mit der doppelten Menge.

Guten Appetit!