



Hirsespese mit Rosinen

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 20 g Rosinen
- 100 g Hirse
- Wasser (zum Einweichen)
- 250 g Vollmilch
- $\frac{1}{2}$ EL Honig
- 100 g Himbeeren
- 80 g Sahne
- Zimt



Zubereitung:

Rosinen abgedeckt für mehrere Stunden in Wasser einweichen.
Optional kann etwas Rum hinzugegeben werden.

Die Milch zum Kochen bringen. Hirse in einem Sieb unter fließend heißem Wasser waschen, in die Milch einrühren, aufkochen und für ca. 20 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen.

Honig und Rosinen mit dem Einweichwasser unterheben und mit Zimt abschmecken.

Himbeeren waschen. Sahne steif schlagen und das Dessert mit Schlagsahne und Obst garnieren.

Guten Appetit!



PAUL RIEBECK
STIFTUNG