

# Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

## Hirsedessert mit Birnenkompott

für 4 Personen:

120 g	Bio-Hirse
200 ml	Bio-Vollmilch
40 g	Sultaninen
200 ml	Schlagsahne (30 % Fettanteil)
	Waldbeerenhonig
	Zimt
	Vanillezucker
200 g	Birnenkompott (alternativ Apfelkompott)

Die Milch zum Kochen bringen, die Hirse einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Sultaninen zugeben, mit etwas Honig süßen und die Hirsemasse 15 Minuten quellen lassen. Zum Abkühlen ausbreiten und evtl. kühl stellen. Die Sahne schlagen, mit Vanillezucker und Zimt würzen, anschließend die Hirsemasse unterheben. Das Birnenkompott in Gläser geben, die Hirsemasse darauf verteilen. Nach Belieben garnieren.

Tipp: Das Dessert lässt sich hervorragend einen Tag im Voraus zubereiten. Dann erst kurz vor dem Servieren garnieren.

Rezept von Johannes Ludwig, Restaurant Services, Erlangen