

Milchhirse mit Beeren und karamellisierten Nüssen

Zutaten für 4 Personen:

4 EL Zucker
30 g Haselnüsse
30 g Mandeln
200 g Erdbeeren
80 g Heidelbeeren
80 g Himbeeren
80 g Johannisbeeren
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
120 g Hirse
600 ml **Weihenstephan Frische Milch**
1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. 2 EL Zucker mit 4 EL Wasser aufkochen und karamellisieren. Haselnüsse und Mandeln untermischen. Auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Grob hacken.
2. Beeren waschen und Erdbeeren in Stücke schneiden. Alles mit Puderzucker und Zitronensaft vermischen.
3. Hirse in einem Sieb abbrausen. Mit **Weihenstephan Frische Milch**, 40 g Zucker und aufgeschlitzter Vanilleschote in einen Topf füllen. Aufkochen und mit Deckel ca. 15 Minuten köcheln. Offen abkühlen lassen und die Vanille entfernen. Evtl. noch etwas Milch ergänzen.
4. Den Brei noch leicht warm oder vollständig abgekühlt in Schälchen oder Gläser füllen. Die Beeren darübergeben und mit den karamellisierten Nüssen bestreuen. Z. B. mit Minze garnieren.

Niveau: einfach

Zubereitungszeit 25 Minuten.