



Hirseauflauf mit Zwetschgen

Rezept von Vegan-Köchin Nicole Just

Für den Auflauf

250 g Hirse
300 g Zwetschgen
1 EL oder Päckchen Vanillezucker
1 gestr. TL Zimt, gemahlen
2 Msp. Kardamom, gemahlen
1 Handvoll Haselnüsse, grob gehackt
3 EL Ahornsirup
500 ml Pflanzendrink
1 EL pflanzliche Margarine (und etwas mehr zum Fetten der Form)
Auflaufform (ca. 26 cm x 17 cm)

Für die Vanille-Zimt-Sauce

3 gehäufte EL Cashewmus (Variante: Mandel-, Haselnuss- oder Erdnussmus)
200-250 ml heißes Wasser (je nach gewünschter Cremigkeit)
1 EL oder Päckchen Vanillezucker
1/2 TL Zimt, gemahlen
1 Msp. Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

Hirse mit der doppelten Menge heißem Wasser übergießen und zehn Minuten zur Seite stellen. Danach durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Zwetschgen waschen, abtropfen, halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft einstellen oder auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Form dünn fetten. Hirse, Vanillezucker, Zimt, Kardamom, Ahornsirup und Pflanzendrink einfüllen und gut umrühren. Die halbierten Pflaumen auf das Hirsegemisch geben und zuletzt die Margarine in kleinen Nocken sowie die gehackten Haselnüsse obenauf geben. Die Auflaufform in den Backofen stellen (Mitte) und den Auflauf 40 Minuten backen. Nach Ablauf der Backzeit sollte der Auflauf fünf bis zehn Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Kurz vor Ablauf der Backzeit die Vanillesauce mixen. Dazu das Cashewmus in ein hohes Glas oder Mixgefäß geben und die restlichen Zutaten dazugeben. Mit dem Pürierstab auf höchster Stufe cremig mixen.