

Sorghum-Zwetschgen-Auflauf

Zutaten

100 g Sorghum-Vollkorn-Mehl
100 g Joghurt nature
circa 300 g Zwetschgen TK
2 Eier
60 g Zucker
1 Messerspitze Salz
80 g Mandeln gem.
1 TL Zimt
1 EL Backpulver
80 g weiche Butter
Puderzucker



Zubereitung

Sorghum-Mehl mit Joghurt vermischen und 30 Minuten quellen lassen. Die Zwetschgen-Hälften zwei Mal ein- aber nicht durchschneiden oder in 3 Schnitze teilen. Eier mit Zucker und Salz schaumig rühren. Mandeln, Zimt und Backpulver mischen, mit der weichen Butter und Sorghum-Masse zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Eine Gratin-Form ausfetten, die Masse einfüllen und glattstreichen. Die Zwetschgenstücke mit etwas Abstand bis zur Hälfte in den Teig stecken und mit Puderzucker bestreuen. Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30-40 Minuten hellbraun backen.

Rezept zur Verfügung gestellt von BBZ Arenenberg, Hauswirtschaft und Familie, Rita Höpli