



# HIRSECREME SÜSS

**Zutaten:** für ca. 8 Portionen

- 150g Goldhirse fein gemahlen
- 0,5 Liter Wasser
- 1/16 Liter (60ml) Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 200ml Reismalz oder 3 Esslöffel Honig
- Prise Salz

nach Bedarf:

- Kakao oder Carob
- Frisch gepresster Zitronensaft
- Frisch geriebene Zitronenschale
- Mandelsplitter oder Mandelstiftchen
- Geriebene Walnüsse
- Pistazien
- Rosinen, Datteln
- Zimt
- Kardamon
- Vanille
- Pfeffer
- Chili
- Mandelmus, Sesammus
- Rum

## **Zubereitung (Basis):**

1. Die fein gemahlene Hirse mit dem Schneebesen in Wasser einrühren, aufkochen und unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln.
2. Anschließend bis ca. 40°C abkühlen lassen, dann Reismalz (oder Honig), eine Prise Salz und das kaltgepresste Öl unterrühren.
3. Nach Bedarf oben angeführte Ergänzungen beimengen. Falls die Konsistenz etwas zu trocken sein sollte mit Öl abschmecken.

→ Die Hirsecreme ist gekühlt, im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar!