

Steirischer Hirsekuchen „Breinpoganze“

Zutaten für ein großes Blech:

Teig:

400 g glattes Mehl (Dinkel 1050 oder Weizen)
20 g Hefe
125 ml Milch
ca. 75 g Zucker
ca. 75 g Butter
Etwas Salz
1 Ei

Hefeteig herstellen, zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen.

Belag:

320 g Hirse
750 ml Milch
ca. 50 g Zucker
200 g gehackte Walnüsse
nach Belieben Rosinen
1 säuerlicher Apfel, gerieben
250 ml Sahne
3 Eier

Milch aufkochen, Hirse hineinstreuen und unter ständigem Rühren eindicken und etwas einkochen lassen. Abkühlen lassen. Sahne und Eier verquirlen. Walnüsse, Rosinen und geriebenen Apfel unter die abgekühlte Hirse geben, Sahne-Mischung dazu.

Teig auf gefettetem Blech ausrollen, Hirsemischung darauf geben.

Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen, bis er eine schöne hellbraune Farbe hat.

Erst vollständig abgekühlt aufschneiden.

Zum Bestreuen:

Zimtzucker