

# Süße Hirse auf orientalische Art



## Zutaten

- 200g Hirse
- 1l Milch
- Salz
- Vanille
- 4 getrocknete Feigen
- 4 EL getrocknete Cranberries
- 8 EL Mandelstifte
- 2 EL Zucker
- 2 Msp. Zimt

## Zubereitung

- Hirse abspülen und abtropfen lassen
- Milch, Salz, Vanille zum Kochen bringen, Hirse zufügen, aufkochen lassen
- Zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen
- Gewürfelte Feigen und Cranberries zur Hirse geben und 5 Minuten weiterköcheln lassen
- Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten
- Zucker und Zimt mischen. Zusammen mit den Mandeln über die Hirse geben und servieren.

## Infos

- Zubereitung: leicht
- Dauer: 20min