

Mandel-Porridge

Zutaten (4 Portionen):

- 4 EL getrocknete Früchte (z.B. Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Feigen)
- 200 g Haferflocken
- 450 ml Wasser
- 450 ml Mandeldrink
- 1 Prise Salz
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 TL "rische's Schleckermäulchen"

Zubereitung:

- Getrocknete Früchte grob hacken.
- Haferflocken mit Wasser, Mandeldrink und Salz in einen Topf geben, erhitzen und unter ständigem Rühren aufkochen.
- Dann bei milder Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten.
- Sobald der Porridge dick und cremig ist, in vier tiefe Teller füllen und mit gehackten Früchten, Mandeln und etwas „rische's Schleckermäulchen“ bestreuen und rasch servieren.

TIPP: Statt Trockenfrüchten könnt ihr natürlich auch frische Früchte, wie z.B. Beeren, über den Porridge geben.