

# PORRIDGE GRUNDREZEPT

★★★★★ 4.8 bei 40 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Wasser und Milch gemeinsam mit Haferflocken und Leinsamen aufkochen und ein paar Minuten leicht köcheln lassen bis die Masse etwas dickflüssiger wird. Danach ca 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 Banane zerdrücken und mit dem Haferflocken Porridge verrühren. Je nach Geschmack danach noch mit Honig süßen.
- 3 In eine Müslischale füllen und mit Obst und gehackten Nüssen dekorieren.



Du kannst den Porridge auch noch mit Backkakao, Zimt, Bratapfelgewürz oder einem anderen Gewürz deiner Wahl verfeinern. Er schmeckt warm, aber auch kalt und begleitet mich durch alle Jahreszeiten



## Zutaten

### FRÜHSTÜCKSPORRIDGE

- 200 g Wasser
- 100 g Milch
- 35 g feine Haferflocken
- 1 TL Leinsamen geschrotet
- Honig
- Banane

### TOPPING

- Obst nach Saison
- gehackte Mandeln