



LEBKUCHEN- PORRIDGE

Zutaten:

- 60g zarte Haferflocken
- 200ml Mandel- oder normale Milch
- 50 gehackte Mandeln
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1/4 TL Zimt
- Optional: 1-2 Stücken Zartbitterschokolade
- Optional: 1 TL Agavendickdaft, Ahornsirup oder Honig

- Passende Toppings: Kakao Nibs, Granola, Spekulatius Kekse, Mandeln, Granatapfelkerne, Heidelbeeren, Zimt ...

So geht's:

- 1** Die Haferflocken unter Rühren mit der Milch aufkochen lassen und 10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen. Immer mal wieder umrühren.
- 2** Die Mandeln und die Gewürze unterrühren und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Wer es lieber etwas süße mag, kann das Porridge mit Agavendicksaft, Sirup oder Honig süßen. Ich empfehle außerdem 1-2 Stücke Zartbitterschokolade unter zu rühren.
- 3** Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen, das Porridge in eine Schüssel füllen und mit Toppings belegen. Ich empfehle Granola, Nüsse, Spekulatius Kekse und Obst, wie zum Beispiel Heidelbeeren.

