

ERDBEER-KÜSSCHEN ZUM FRÜHSTÜCK



ÜBERSICHT

- Dauer: 15 Minuten
- Menge: mehrere Portionen, je nach Gefäß
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 400g feinblättrige Haferflocken
- 5 große Datteln
- 2 EL Rosinen
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- Milch (nach Bedarf)
- Erdbeeren (ca. 7 Stück pro Glas)
- Honig (1 EL pro Glas)
- Zitrone (1/2 Zitrone pro Glas)
- Griechisches Joghurt oder Vanillejoghurt



ZUBEREITUNG

Ein fantastisches Frühstück: selbst gemischter Porridge und eine Schicht Joghurt. Aber mit den ersten heimischen Erdbeeren, natürlich aus SISSI STRAWBERRY, hat man das Gefühl, schon ein Dessert zum Frühstück vernaschen zu können.

Etwa zwei Drittel der Haferflocken im Mixer mit den Datteln, Rosinen (und eventuell getrockneten Apfelstückchen), einer großen Prise Zimt und einer kleinen Prise Salz feinpulvrig mixen. Mit den restlichen Haferflocken gut vermischen. In ein Glas gefüllt bis zum nächsten Frühstück aufbewahren.

Für das Erdbeertopping benötigst du pro Glas ca. 5 Erdbeeren. Die Erdbeeren in kleinere Stücke schneiden und mit einem Teelöffel Honig und dem Saft einer halben Zitrone pürieren.

Nun die Gläser anrichten: 3-4 EL Porridge mit warmer Milch übergießen und etwa 3 Minuten quellen lassen, wenn nötig noch etwas Milch dazu geben und mischen. Das selbstgemachte Porridge als erste Schicht in ein Glas geben, darüber griechisches Naturjoghurt (oder Vanillejoghurt) und on top die Erdbeermischung inklusive frischen Früchten verteilen. Guten Morgen!

