



KAKI SPEKULATIUS HAFERBREI / KAKI PORRIDGE



Winterlicher Haferbrei mit der süßen Kakifrukt, die einen besonderen Geschmack hineinbringt. Verfeinert habe ich das Hafer-Quinoa-Porridge mit Spekulatius. Dazu gibt's Skyr, der mit Vanille verfeinert wird.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 1

PORRIDGE

Schneide 2 Scheiben aus der Kaki heraus, schäle die restliche Khaki und schneide sie klein. Lasse den Quinoa, die Haferflocken, das Wasser, Salz und Spekulatius Gewürz in einem Topf aufkochen und etwa 1 Minute leicht köcheln. Füge auch die kleingeschnittene Kakifrukt hinzu.

TOPPING

Lege die Kakischeiben auf einen Teller. Verteile das Porridge daneben. Verrühre den Skyr mit dem Vanilleextrakt, streue das Gewürz und die Walnüsse darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PORRIDGE:

- 1 Kaki
- 25 g Quinoa (gepufft)
- 25 g Haferflocken
- 150 g Wasser
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Spekulatiusgewürz

TOPPING:

- 2 EL Skyr
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Spekulatiusgewürz
- 4 Walnüsse