



## 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