BRATAPFEL PORRIDGE / WEIHNACHTLICHER HAFERBREI ZUM FRÜHSTÜCK



Ich liebe Porridge. Man kann den Haferbrei so toll variieren und hat so jeden Tag ein vollwertiges Frühstück ohne viel Aufwand. Dieser Porridge passt perfekt in die jetzt kälter werdenden Tage und schmeckt nach winterlich weihnachtlichem Bratapfel. Ich habe unsere Elmira Äpfel verwenden, durch das rote Fruchtfleisch sieht der Porridge gleich noch schöner aus und benötigt kaum Dekoration.

Zubereitungszeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 1

BRATAPFEL PORRIDGE

Röste die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittelhoher Hitze bis sie goldbraun sind. Nimm sie aus der Pfanne und lasse die abkühlen. Entkerne den Apfel und schneide ihn in grobe Würfel. Gib ihn mit dem Wasser und Zitronensaft in die Pfanne und lasse ihn 2-3 Minuten köcheln, bis er etwas weich wird. Füge dann die Hafermilch, Haferflocken, die Gewürze, Leinsamen und Cranberries hinzu und lasse alles etwa 2-3 Minuten köcheln, bis die Masse etwas eindickt. Fülle den Porridge dann in eine Schale um und streue zum Servieren die gerösteten Mandeln und den Amaranth darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BRATAPFEL PORRIDGE:

- [ ] **2 EL** Mandeln (gehobelt)
- [ ] **1** Apfel (z. B. Elmira)
- [ ] **30 g** Wasser
- [ ] **1 TL** Zitrone (Saft)
- [ ] **200 g** Hafermilch
- [ ] **50 g** Haferflocken
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 TL** Zimt
- [ ] **1 Pr.** Ingwer (gemahlen)
- [ ] **1 Pr.** Nelke (gemahlen)
- [ ] **1 TL** Leinsamen
- [ ] **2 EL** Cranberries (getrocknet)
- [ ] **1 TL** Amaranth