

RAFFAELLO PORRIDGE / KOKOS FRÜHSTÜCKSBOWL



- ANZEIGE -

Porridge gibt es bei mir wirklich oft zum Frühstück. Man kann den Haferfrei so abwechslungsreich kombinieren und mit verschiedenen Toppings dekorieren, so ist für jeden Geschmack etwas dabei und es wird nicht langweilig. Diesen Kokosporridge habe ich mit Skyr getoppt und dann noch Mandeln und Kokos dazugegeben. Die Raffaellos könnt ihr natürlich weglassen, falls sie euch zu süß sind.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

KOKOSPORRIDGE

Verrühre die Haferflocken mit den Kokosraspeln, der Hafermilch, dem Salz und Honig in einem Topf und lasse sie unter ständigem Rühren bei mittelhoher Hitze in etwa 5-6 Minuten cremig eindicken.

SKYR-TOPPING

Verrühre den Skyr mit dem Honig und Vanilleextrakt und verteile ihn auf dem Kokosporridge.

TOPPINGS

Hacke die Mandeln grob und verteile sie mit den Kokosraspeln über dem Porridge. Lege die Raffaellos dazu und verteile das Mandelmus darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

KOKOSPORRIDGE:

- 100 g** Kölln Haferflocken (zart)
- 70 g** Kokosraspeln
- 400 g** Hafermilch
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Honig

SKYR-TOPPING:

- 150 g** Skyr
- 1 EL** Honig
- 1 TL** Vanilleextrakt

TOPPINGS:

- 2 TL** Mandeln
- 2 TL** Kokosraspeln
- 4** Raffaellos
- 2 TL** Mandelmus