



Neujahrs-Porridge

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Haferflocken, zart	150 g
Kakaopulver	3 EL
Honig	2 EL
Salz	
Milch	800 ml
Beerenmischung, tiefgefroren	500 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Apfelsaft	50 ml
Puderzucker	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb

1. In einem Topf Haferflocken, Kakaopulver, Honig, 1 Prise Salz und Milch aufkochen. Unter ständigem Rühren auf niedriger Stufe ca. 10–15 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen in einem weiteren Topf Beeren zusammen mit Vanillinzucker und Saft bei niedriger Stufe aufkochen lassen und ca. 5 Min. weich kochen.
3. In vier hohe Gläser zuerst 1 EL Beerenkompott geben, dann 1 EL Schokoladenporridge, bis das Glas randvoll mit Beerenkompott und Schokoladenporridge geschichtet ist. Etwas Puderzucker darüberstreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	381 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g