PORRIDGE
OVOMALTINE REZEPTE

Katagorie	Schwierigkeit	Portionen	Zubereitungszeit
Frühstück	leicht	2	30 - 60 Minuten

Wenn frühstücken dann richtig mit einem Porridge mit Birne, Ovomaltine Crunchy Cream und Heidelbeeren!

Zutaten

300 ml	Milch
6 EL	Haferflocken
1 Prise	Salz
1 TL	Butter (nach belieben)
1	reife Birne
1 EL	Zitronensaft
100 g	Heidelbeeren
4 TL	Ovomaltine Crunchy Cream
2 Prisen	Zimtpulver

Zubereitung

★ Die Milch in einem Topf aufkochen lassen. Die Haferflocken einrühren und 4 bis 5 Min. unter Rühren kochen lassen. 1 kleine Prise Salz und nach Belieben die Butter einrühren. Den Topf vom Herd ziehen und den Porridge 2 bis 3 Min. zugedeckt nachziehen lassen.

★ Inzwischen die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, das Fruchtfleisch klein würfeln und mit dem Zitronensaft mischen. Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.

★ Die Birnenstückchen unter den Porridge rühren und diesen in zwei Schalen verteilen. Jeweils 2 Teelöffel Ovomaltine Crunchy Cream unterziehen, die Heidelbeeren darauf anrichten und 1 Prise Zimt aufstreuen.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream