Rezept

Apfelkuchen-Porridge

Ein Rezept von Apfelkuchen-Porridge, am 27.04.2024

Zutaten

1	rotschaliger Apfel
2 EL	dunkelbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)
100 g	kernige Haferflocken
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
1/2 TL	gemahlener Zimt
1/8 TL	geriebene Muskatnuss
ca. 400 ml	Milch
	Sahne, Ahornsirup und Zimtzucker zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 kleine oder 2 große Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel scheiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Apfelwürfel, den Zucker, den Zimt und den Muskat dazugeben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.

2. Dann die Haferflocken mit in den Topf geben und unter den Apfel mengen. Mit der Hälfte der Milch aufgießen und gleichmäßig unterrühren. Alles bei geringer Hitze leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts am Boden ansetzt, und nach und nach mehr Milch dazugießen, sobald nötig. Nach ca. 5 Min. den Topf vom Herd ziehen.

3. Der Porridge sollte jetzt noch ein wenig zu flüssig sein, dann hat er nach weiteren 5 Min. Quellzeit genau die richtige Konsistenz (sonst nach persönlicher Vorliebe anpassen).

4. Den Porridge ein letztes Mal umrühren, in kleine Schälchen verteilen und jeweils 1 Schuss flüssige, kalte Sahne, Ahornsirup und etwas Zimtzucker darübergeben.