Rezept

# Himbeer-Kokos-Porridge

Ein Rezept von Himbeer-Kokos-Porridge, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **100 g** | Himbeeren |
| **1 TL** | Agavendicksaft (nach Belieben) |
| **4 EL** | Haferflocken |
| | Salz |
| **100 g** | Rote Johannisbeeren |
| **250 ml** | Milch (1,5 % Fett) |
| **50 g** | Kokosflocken |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Himbeeren nach Bedarf behutsam waschen, abtropfen lassen und verlesen. Die Johannisbeeren kalt abbrausen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Himbeeren und Johannisbeeren mit dem Agavendicksaft mischen und etwas ziehen lassen.

2. Inzwischen die Milch mit Haferflocken, Kokosflocken und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen und bei sehr schwacher Hitze 2-3 Min. köcheln lassen. Das Porridge leicht abkühlen lassen und abwechselnd mit den Beeren in zwei Gläser schichten.