

Rezept

## Kirsch-Schoko-Porridge

Ein Rezept von Kirsch-Schoko-Porridge, am 01.06.2023

### Zutaten

<b>1 l</b> Milch	Salz
<b>80 g</b> weiße Schokolade	<b>160 g</b> zarte Vollkorn-Haferflocken
<b>4 EL</b> getrocknete Sauerkirschen	<b>50 g</b> gehackte Mandeln
<b>2</b> Bananen	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 15 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

### Zubereitung

1. Die Milch mit 1 Prise Salz aufkochen. Die Schokolade hacken und in der heißen Milch unter Rühren schmelzen lassen. Die Haferflocken in die Schoko-Milch einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 3-4 Min. quellen lassen. Dann die getrockneten Kirschen unterziehen, auf vier Schälchen verteilen.
2. Inzwischen die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und abkühlen lassen. Die Bananen schälen, schräg in Scheiben schneiden. Auf den Kirsch-Schoko-Porridges verteilen und alles mit den Mandeln bestreut servieren.