

Rezept

Porridge-Schnitten

Ein Rezept von Porridge-Schnitten, am 27.04.2024

Zutaten

100 ml Pflanzendrink	2 EL Apfelmark
5 Soft-Datteln (entsteint)	120 g Hirseflocken
25 g Mohn	2 EL Nussmus (z. B. Cashewmus)
1 TL Weinstein-Backpulver	70 g TK-Beerenmischung
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 6 g F, 4 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Pflanzendrink, Apfelmark sowie Datteln in einem Hochleistungsmixer oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Mix in einer Schüssel mit Hirseflocken, Mohn, Nussmus und Backpulver mischen.
2. Eine Auflaufform (ca. 20 × 20 cm) leicht einölen. Die Porridge-Masse einfüllen und glatt streichen. Die TK-Beeren darauf verteilen und 25 Min. im Ofen (Mitte) backen. Die Platte auskühlen lassen, dann in acht Stücke schneiden.