



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Schoko Porridge

Schoko Porridge

50 g Rinatura Haferflocken Bio

200 ml Milch (oder pflanzliche Milch)

1 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver

1 Esslöffel Rinatura Kokosblütensirup Bio

1 Prise(n) Salz

0.5 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

Toppings: z.B. Banane, Beeren, Nüsse, Schokoraspeln
oder Kokosraspeln

Schoko Porridge

1.

Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Haferflocken, Kakaopulver und eine Prise Salz hinzufügen. Gut umrühren, damit sich das Kakaopulver verteilt.

Die Mischung bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5–7 min. köcheln lassen, bis das Porridge die gewünschte Konsistenz erreicht. Den Topf vom Herd nehmen. Kokosblütensirup und ggf. Vanilleextrakt einrühren.

Das Schoko-Porridge in eine Schüssel geben und nach Belieben mit Toppings wie Bananenscheiben, frischen Beeren, Nüssen, Schokoraspeln oder Kokosraspeln garnieren.