



## Schokoladiges Porridge

Ergibt: 1 Portion

### Zutaten:

100 ml Mandelmilch, ungesüßt	1 TL Kakaopulver
50 ml Wasser	½ TL Zimt
30 g Haferflocken	1 TL Ahornsirup
1 Prise Salz	1 TL Haselnüsse, gehobelt

### Zubereitung:

1. Mandelmilch und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann vom Herd nehmen. Haferflocken, Salz, Kakao und Zimt dazu geben, gut einrühren und dann den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren nun noch einmal aufkochen lassen. Dann den Herd ausstellen, Topf von der heißen Platte nehmen, mit Deckel verschließen und ca. 5 - 7 Minuten ziehen lassen.
2. Nun, wenn gewünscht, mit dem Ahornsirup süßen.
3. Die Haselnüsse über das Porridge geben und am besten noch warm genießen.

### Hinweis:

Das Rezept ist für eine Portionen gerechnet, so wie ich sie für mich mache. Ein guter Esser kann es natürlich entsprechend erhöhen, ich bin mit den 30 g gequollenen Haferflocken immer pappsatt. :-)