



Gebackener Porridge von @herbhoodiny

- ★ Schwierigkeitsgrad: mittel
- L Zubereitung: 35 Minuten
- 🍴 Reicht für 2 Portionen

Zutaten

2 Portionen

FruchtBar Zutaten

2 Stück(e) Bio-Früchte-Getreidebrei von FruchtBar

weitere Zutaten

75 g Haferflocken
80 g Blaubeeren
75 g Nüsse nach Wahl
1 reife Banane
8 Esslöffel Milch
3 Teelöffel Zimt
3 Esslöffel Ahornsirup

Dazu brauchst du

- Schüssel
- Schneidebrett
- Rührlöffel
- Auflaufform

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Haferflocken in eine Schüssel geben und mit noch kochendem Wasser bedecken.
3. Die Haferflocken 10 Minuten ziehen lassen, bis sie weich sind.
4. Die Nüsse in kleine Stücke hacken.
5. Wenn die Haferflocken gut gezogen haben, beide Quetschies, Nüsse, Zimt, Ahornsirup, Blaubeeren und die Milch dazugeben und gut verrühren.
6. Die Masse in eine kleine Auflaufform geben und verteilen.
7. Die Banane in Scheiben schneiden und auf dem Auflauf verteilen.
8. Für etwa 20 Minuten in den Ofen und dann am besten warm genießen!

TIPP: Zu diesem Rezept passen auch sehr gut die beiden anderen Haferbreie von FruchtBar.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

