

Porridge à la Panther's Cave (nach Art des Mikkels)

Ausrüstung und Zubehör:

Kleiner Kochtopf
Klassischer Schneebesen (kein neumodernes Teil...)
Ev. Sieb zum Obst-Waschen
2 Esslöffel
1 Teelöffel
1 Messer
Müslischüssel

Zutaten:

- ✓ 80g Haferflocken, fein
- ✓ 175ml Hafermilch
- ✓ 1 EL brauner Zucker
- ✓ 90g Heidelbeeren
- ✓ 2–3 EL Naturjoghurt
- ✓ ½ Banane
- ✓ Weiteres Obst zum Garnieren: z. B. Himbeeren, Mandarinen, Granatapfelkerne,...
- ✓ Honig

Alles Ca.-Angaben, gerne kann auch nach Gefühl bzw. Hunger gekocht werden 😊

Zubereitung:

Die Beeren waschen und trocknen. Haferflocken, Zucker und Hafermilch in einen kleinen Topf geben, unter Rühren mit einem klassischen Schneebesen zum Kochen bringen. Gut Durchrühren, damit nichts anbrennt. Wenn das dickmassige Porridge fertig eingekocht hat, Topf vom Herd nehmen, und es mit dem Zucker-EL in die Müslischüssel füllen. Falls es zu klebrig geworden ist, kann der Teelöffel helfen. Die abgetrockneten Heidelbeeren unter das Porridge heben und einrühren. Mit dem 2. EL das Naturjoghurt in 1–2 Klecksen auf das Porridge geben und die halbe Banane draufschnippeln. Das restliche Obst oben drauf verteilen und das Porridge mit Honig im Zick-Zack-Muster dekorieren.

