



# Bratapfel-Porridge

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten | Ergibt: 2 Portionen



## Zutaten

### Für den Porridge:

- 100 g kernige Haferflocken
- 300 ml Hafermilch
- 1 Pck Vanillezucker (oder 1 EL Zucker)
- 1 Msp gemahlener Zimt

### Für den gebratenen Apfel:

- 1 Apfel
- 1 EL Butter
- 3 EL Ahornsirup
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Mandelkerne

### Mein Tipp:

Anstelle des Bratapfel-Toppings, kannst du nach Belieben auch andere Früchte oder Nüsse über deinen Porridge geben.

## Zubereitung

Für den Porridge die Haferflocken in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten leicht rösten (optional).

Hafermilch, Vanillezucker und Zimt in einen kleinen Topf geben. Die Haferflocken hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Die Temperatur auf kleinste Stufe reduzieren und die Haferflocken etwa 10 Minuten gut rühren, bis das Wasser verdampft und die Haferflocken zu einem cremigen Brei geworden sind. Die Zubereitungszeit kann je nach gewünschter Konsistenz variieren. Den Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Für den Bratapfel den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Apfelscheiben bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anbraten. Dann 1 EL Ahornsirup und die Rosinen hinzufügen und weitere 1 Minute bei niedriger Temperatur braten. Die Mandeln grob hacken.

Den Porridge in Schalen portionieren und mit den gebratenen Rosinen-Apfelscheiben garnieren. Die gehackten Mandeln darüber streuen und mit dem restlichen Ahornsirup beträufeln. Servieren und genießen.