SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schokoladen-Porridge - Ein cremig-süßes Frühstück

Zubereitungszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

n für das Schokoladen-Porridge

25 g Blömboom Hot Chocolate Powder (vollmilch/dunkel)

250 ml Milch oder eine Milchalternative

100 g Haferflocken

0.5 Teelöffel Vanilleextrakt

0.5 Teelöffel Zimt

Frisches Obst oder Beeren nach Wahl

Zubereitung des Schokoladen-Porridges

1.**Haferflocken kochen:**

In einem kleinen Topf die Haferflocken mit der Milch erhitzen und dabei gelegentlich umrühren. Wenn du eine cremigere Konsistenz magst, kannst du die Milch nach und nach zugeben, bis das Porridge die gewünschte Textur hat. Bei mittlerer Hitze etwa 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Haferflocken weich sind.

2.**Schokolade einrühren:**

Sobald das Porridge fertig ist, das Blömboom Hot Chocolate Powder hinzufügen und gut umrühren, bis es sich gleichmäßig verteilt hat und das Porridge schön schokoladig aussieht. Vanilleextrakt und Zimt hinzufügen.

3.**Garnieren:**

Das fertige Porridge in eine Schale füllen und nach Belieben mit frischem Obst, Beeren oder weiteren Toppings garnieren.