

Hafergrießbrei

mit Haferknusper &
Mandarinen



DESSERT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Mandarinen:

- 4 RIVER VALLEY Mandarinen
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 4 EL TRIMM Orangensaft
- 1 EL ZAUBERHAFT BACKEN
Ahornsirup
- 1 TL KÜCHENSTOLZ Stärke

Grießbrei:

- 120 g KÜCHENSTOLZ Grieß
- 1 Liter BIO SONNE Hafer-Drink
- 1 Prise Salz

Haferknusper:

- 4 EL GOLDEN BREAKFAST
Haferflocken
- 2-3 EL ZAUBERHAFT BACKEN
Ahornsirup

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Haferflocken in einer trockenen Pfanne rösten und mit Ahornsirup karamellisieren.
2. Danach die Mandarinen schälen, in Scheiben schneiden und mit Orangensaft, Vanillinzucker und Ahornsirup für 2-3 Minuten aufkochen – danach die Stärke für die Bindung einrühren.
3. Anschließend den Hafer-Drink mit Salz einmal aufkochen und dabei den Grieß mit dem Schneebesen einrühren – die Hitze reduzieren und weiter rühren, bis der Grießbrei die gewünschte Konsistenz hat.
4. Den Grießbrei auf Schalen verteilen und mit Mandarinen und Haferknusper verfeinern.