

Apfel-Porridge

Apfel-Porridge mit Zimt und Honig gelingt einfach und rasch. Ideal für ein cremiges Frühstücks-Rezept mit fruchtigen Äpfeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Stk.	Apfel (großer)
1 EL	Honig
1.5 TL	Zimt
6 EL	Haferflocken
250 ml	Vollmilch

Zubereitung

1. Um ein **Apfel-Porridge** zuzubereiten, Äpfel schälen oder nach Belieben ungeschält verwenden, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze gemeinsam mit dem Honig langsam andünsten. Anschließend mit Zimt würzen und alles gut verrühren.
2. Die feinen [Haferflocken](#) zu den warmen Äpfeln geben und mit der Vollmilch aufgießen. Alles gut vermischen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit die Haferflocken nicht am Topfboden ansetzen. Den fertigen Apfel-Porridge anschließend kurz ziehen lassen. Dadurch können die Haferflocken noch etwas Flüssigkeit aufnehmen und der Porridge wird besonders cremig.

Tipp

Zusätzlich mit Mandelblättchen oder gehackten Walnüssen, Haselnüssen garnieren. Wer es besonders zimtig mag, kann zum Schluss noch etwas Zimt darüberstreuen.