



Dinkelporridge mit Orangen-Zimt-Note

🕒 50–60 Min   

Zubereitung

- 1 Für das Porridge Milch aufkochen, Dinkel- und Haferflocken, Mandeln sowie Kokosblütensirup zugeben. Unter regelmäßigem Rühren und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Jetzt Backofen auf 190 °C vorheizen.
- 2 Für die Früchte aus dem Backofen die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Dörripflaumen in Scheiben schneiden. Beides mit Agavensirup vermischen, in einer feuerfesten Form verteilen und die Zimtstange darauflegen. Die Früchte im Backrohr 10–20 Minuten backen, Wasser nach Bedarf hinzufügen.
- 3 Für das Krokant Chiasamen, 70 g Zucker und Wasser in eine Pfanne geben und bei starker Hitze rasch zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mit einem Kochlöffel nach etwa zwei Minuten den restlichen Zucker einstreuen unditerrühren, bis der Zucker zu kristallisieren beginnt und wieder eine feste, krümelige Konsistenz entsteht.
- 4 Weitere zwei Minuten rühren, sodass die Chiasamen eine leicht karamellierte Kruste erhalten. Auf ein Backpapier streuen und erkalten lassen. Zum Schluss Porridge in eine Schüssel füllen, Chiasamen-Krokant und die Früchte darauf verteilen und genießen.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für das Porridge

| | |
|--------|-------------------|
| 700 ml | Pflanzliche Milch |
| 70 g | Dinkelflocken |
| 70 g | Haferflocken |
| 30 g | Mandeln |
| 80 g | Kokosblütensirup |
| 0.5 TL | ♦ Ingwer gemahlen |
| 1 Stk. | ♦ Zimt ganz |

Für den Chiasamen-Krokant

| | |
|-------|---------------|
| 50 g | Chiasamen |
| 100 g | Rohrohrzucker |
| 40 ml | Wasser |

Früchtetopping aus dem Backofen

| | |
|--------|-------------------------------|
| 400 g | Äpfel |
| 50 g | Dörripflaumen |
| 2 EL | Agavensirup |
| 1 Stk. | ♦ Vanille Bourbon Schote ganz |
| | Wasser nach Bedarf |

