



Gebackener Porridge mit Heidelbeeren und Walnüssen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Grundmenge: 1 Person

Zutaten Porridge:

- 45 g Haferflocken, kernige
- 90 ml Milch
- 1 Ei
- 1 TL Ahornsirup
- 1 Msp. Backpulver
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- Vanille, gemahlen
- 80 g Heidelbeeren



Sonstiges:

- 10 g Walnüsse
- Auflaufform
- Butter für die Form
- Alufolie

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken
2. Alle Zutaten bis auf Nüsse und Heidelbeeren in einer Schüssel mischen
3. Auflaufform buttern und ¾ des Porridges hineingeben
4. ¾ der Heidelbeeren darauf verteilen
5. Restlichen Porridge darüber geben
6. Mit den Walnüssen und den restlichen Heidelbeeren garnieren
7. Mindestens 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen
8. Porridge mit der Alufolie abdecken und im Ofen 20 Minuten backen
9. Alufolie entfernen und nochmals 15 Minuten backen und direkt servieren

Kann auch prima schon am Vorabend gerichtet und über Nacht kühl gestellt werden.