

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Lebkuchen Porridge mit Superfood-Topping

2 Portionen

Zeit: 20 Minuten

Zutaten:

100 g Haferflocken

500 ml Milch (optional Mandelmilch)

100 ml Wasser

½ TL Lebkuchengewürz

Etwas Sternanis & Zimt

1 EL Honig

Zesten einer ¼ Bio Orange

Für das Topping:

2 Birnen

1 Zimtstange

100 g gehacktes Lorenz Studentenfutter Deluxe

Kerne eines ½ Granatapfels

Quinoa Pops

Etwas Lebkuchenpulver

Orangenscheiben

getrocknete Ribiseln

Zubereitung:

Die Haferflocken mit der Milch, dem Wasser und den Gewürzen in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und fünf Minuten unter Rühren ziehen lassen. Mit Honig abschmecken und die Orangenzesten unterrühren.

Die Birnen schälen und halbieren. In Wasser mit einer Zimtstange poschieren.

Das warme Porridge mit pochierter Birne und Superfood-Topping garniert servieren.

