



Zuckerfreier Hirse-Porridge mit Cashew Cranberries

Zutaten:

125 g Hirse
200 ml Reismilch
150 ml Wasser
etwas Süßstoff | Stevia

Toppings:

2 EL Erdnussbutter
1/2 Apfel in Scheiben
1 EL Cranberries {getrocknet}
2 EL Bananenchips
2 EL Cashews

Zubereitung:

Die Hirse mit der Milch in einen Topf geben. Wasser hinzufügen und auf mittlerer Hitze für rund zehn Minuten unter Rühren einköcheln lassen {bis die Hirse die Flüssigkeit nahezu aufgesogen hat}. Mit Süßstoff oder Stevia nach Wahl süßen. Die Erdnussbutter schmelzen. Nachdem die Hirse die Flüssigkeit nahezu zur Gänze aufgesogen hat, den Hirseporridge in Schüsseln geben und mit Apfelscheiben, Cranberries, Bananenchips und Cashews toppen und servieren.

