






Bratapfel Porridge

Zutaten: für 1 Portion

-  2 EL kernige Haferflocken
-  200 ml Hafermilch
-  1 EL Rohmarzipan
-  ½ TL Zimt
-  ¼ TL Vanillepulver oder etwas Mark einer Schote

Für den Bratapfel:

-  ½ Apfel
-  1 EL Rosinen
-  ½ TL Zimt
-  1 EL Mandelblättchen
-  1 EL Butter

Zubereitung:

In einer Pfanne ohne Fett die Haferflocken anrösten. Beiseite stellen, die Mandelblättchen ebenso in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Beiseite stellen. Den Apfel waschen und die Hälfte in kleine Scheiben schneiden.

In einem Topf die Hafermilch mit Vanille, Zimt und Marzipan aufkochen, dann die Haferflocken hinzugeben. Alles köcheln lassen, bis ein Brei entsteht, dabei öfter umrühren, damit es nicht anhängt.

In einer Pfanne die Butter schmelzen, Äpfel, Zimt und Rosinen hineingeben. Alles kurz braten.

Zum Anrichten die Äpfel über dem Haferflockenbrei geben und mit den Mandelblättchen dekorieren.