

# Vanille Porridge

1 reife Banane, in  
Scheiben geschnitten



Eine Handvoll frische  
Blaubeeren

1 TL vegane Butter



300 ml Mandelmilch  
oder Hafermilch



1 EL Vanillepuddingpulver



1 TL Zimt

100 g  
Haferflocken



12 EL Mandelmus



1. Haferflocken kochen: Gib die Haferflocken zusammen mit der Mandel- oder Hafermilch in einen kleinen Topf und koche sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis sie weich und cremig sind (ca. 5-7 Minuten).

2. Vanille-Geschmack hinzufügen: Rühre das Vanillepuddingpulver, den Zimt und den Vanillezucker unter. Lasse das Porridge noch ein bis zwei Minuten kochen, bis es schon dickflüssig wird.

3. Vegane Butter: Wenn du mochtest, kannst du jetzt auch die vegane Butter hinzufügen, um dem Porridge noch mehr Cremigkeit zu verleihen.

4. Servieren: Gieße das fertige Porridge in eine Schüssel. Toppe es mit den geschnittenen Bananen, frischen Blaubeeren und einem Löffel Mandelmus.

5. Optional: Für zusätzlichen Geschmack kannst du noch etwas Zimt oder Vanillezucker darüber streuen.