

Himbeer-Porridge-Auflauf

Für ca. 8 Portionen

Zutaten

1 Packung Seeberger Bio-Himbeer-Porridge
1 TL Backpulver
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
800 ml Mandelmilch
4 EL Honig
1 Ei
200 g Himbeeren (frisch oder TK)
Etwas Kokosöl zum Einfetten der Form
4 EL Kokosflocken
50 g Seeberger Mandeln
20 g Seeberger grüne Pistazien



Zubereitung

Vorbereitung

Den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Zubereitung

Den Seeberger Bio-Himbeer-Porridge zusammen mit dem Backpulver, einer Prise Zimt und einer Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Die Mandelmilch mit dem Honig erwärmen. Warm über den Porridge gießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Dann das Ei unterrühren und zum Schluss die Himbeeren vorsichtig unter den Porridge heben, damit sie nicht zerquetschen.

Eine Auflaufform (ca. 18 cm) mit Kokosöl einfetten. Den Porridge in die Auflaufform füllen. Mit Kokosflocken, gehackten Mandeln und Pistazien bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er goldbraun wird.

Genusstipp

Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und noch warm genießen.