



## HIRSE SCHOKO PORRIDGE MIT HIMBEEREN

( Start in den Tag )

Ein wärmender Schoko-Traum zum Frühstück

### Rezept für: 2 Portionen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Zutaten

#### Schoko-Hirse

150g Hirse  
2 EL Kokosöl  
1 EL Kakaopulver  
1 Stange Zimt  
2 TL Kakaonibs  
300ml Mandelmilch  
100ml Wasser  
5 EL Agavendicksaft

#### Himbeersauce

50ml Apfelsaft  
150g Himbeeren TK

### Anleitung

1. In einem Topf auf mittlerer Hitze das Kokosöl zerlassen. Die Hirse, das Kakaopulver, die Kakaonibs und die Zimtstange hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Wichtig ohne das sie Hirse Farbe nimmt!
2. Mit der Mandelmilch und dem Wasser aufgießen und alles einmal kräftig aufkochen. Auf die kleinste Stufe stellen und circa 15 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und nochmal 10 Minuten ziehen lassen. Mit Agavendicksaft abschmecken.
3. Die TK-Himbeeren mit dem Apfelsaft in einem kleinen Topf einmal aufkochen und dann mit einem High Speed Blender oder einem Stabmixer fein pürieren.

### TIPP

- Anstelle der Mandelmilch könnt Ihr auch jede andere Pflanzenmilch verwenden.
- Wer möchte kann hier auch noch etwas Vanille oder Tonkabohne hinzugeben.
- Anstelle der Himbeeren könnt Ihr natürlich auch jede andere Frucht benutzen, die ihr gerade im Kühlschrank findet.
- Ihr könnt das Schoko-Hirse Porridge mit etwas frischer Minze servieren.