

Rezept für den Marillen-Getreidebrei

Zutaten

2 EL	Haferflocken
3 EL	Buchweizenflocken
	Mandelmilch
1 TL	weißes Mandelmus
4	Marillen, getrocknet
1 Prise	Zimt



Zubereitung

1. Schneidet die getrockneten Marillen in kleine Stücke.
2. Getreideflocken in einen Stieltopf geben und so viel Mandelmilch hinzu geben, bis alle Flocken gut bedeckt sind.
3. Gebt nun die Marillen in den Stieltopf und bringt die Mischung zum Kochen.
4. Fügt das Mandelmus und eine Prise Zimt bei und lasst den Brei noch bis zu maximal 10 Minuten bei niedriger Temperatur am Herd stehen.

Tipp: Für etwas mehr Biss könnt ihr den Getreidebrei mit ganzen oder gehackten Mandeln anrichten.