



## Lebkuchenporridge

Ergibt: 1 Portion

### *Zutaten:*

30 g Haferflocken

100 ml Mandelmilch, ungesüßt

50 ml Wasser

1 Msp Lebkuchengewürz

1 Msp Zimt

1 Prise Anis

1 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft

optional: 1 TL Raspelschokolade, zartbitter

optional: 1 EL Walnüsse, grob gehackt

optional: Beeren

### *Zubereitung:*

1. Die Haferflocken unter Rühren mit der Milch und dem Wasser sowie den Gewürzen aufkochen lassen, dann abdecken, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Nun mit 1 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft süßen.
3. Wenn gewünscht, noch 1 TL Zartbitter-Raspelschokolade unterrühren (megalecker, habe ich hier gemacht) und das Porridge mit 1 EL grob gehackten Walnüssen bestreuen sowie Beeren darauf geben (in meinem Fall TK-Himbeeren).