

Gebackener Porridge mit Traubensaft

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Haferflocken, Traubensaft, Hafermilch, Zimt, Ahornsirup, Mandelbutter miteinander vermengen.
3. Anschließend das Backpulver und die Prise Salz hinzugeben.
4. Alles in eine Auflaufform geben. Die Trauben waschen und die Hälfte davon auf dem Porridge verteilen.
5. Die andere Hälfte der Trauben am Stiel in einer anderen Auflaufform in den Backofen geben.
6. Den Porridge für 20 Minuten goldbraun im Backofen backen, danach kurz abkühlen lassen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Copyright: Foodistas



Zutaten

- 180 g Haferflocken
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- 3 EL Ahornsirup
- 2 EL Agavendicksaft oder alternativ Honig
- 3 EL Mandelbutter
- 150 ml roter Traubensaft
- 110 ml Hafermilch
- 150 g frische kernlose Trauben
- 25 g Mandeln ganz