

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