



Orangen-Dattel-Porridge

Zutaten

50 g gekeimte Haferflocken

120 ml Pflanzendrink

120 ml Wasser

1 Teelöffel Dattelsirup

1 Teelöffel Zimt

0.5 Teelöffel Muskatnuss

1 Stück(e) Orange

3 Stück(e) Datteln, gehackt

Etwas Erdmandelcreme

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Gib das Wasser und den Pflanzendrink in einen kleinen Topf, stelle ihn auf den Herd und lasse die Flüssigkeit kurz aufkochen.

2.

Gib währenddessen die gekeimten Haferflocken, Gewürze, Dattelsirup und die Hälfte der gehackten Datteln in eine Schüssel.

3.

Regle die Temperatur herunter, sobald die Flüssigkeit zu Kochen beginnt, und gib deine Haferflocken-Gewürzmischung hinzu.

4.

Rühre die Zutaten gründlich durch, bis sich alles gleichmäßig vermengt.

5.

Lasse das Porridge auf niedriger Hitze für ein paar Minuten unter ständigem Rühren köcheln, bis die Masse einzudicken beginnt.

6.

Schalte den Herd aus, wenn das Porridge die gewünschte cremige Konsistenz hat, und serviere es mit den Orangenschnitzen und restlichen gehackten Datteln.

Govinda Geheimtipp: Garniere dein weihnachtliches Orangen-Dattel-Porridge noch mit einem Klecks [Erdmandelcreme](#).