

## BEERIG GUTE HAFERFLOCKEN

Die Montmorency Kirschen geben simplen Haferflocken einen aromatischen Kick.



### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Tassen fettarme Milch
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1 Tasse Haferflocken
- 2/3 Tasse gemischte Trockenfrüchte (z.B. Montmorency Kirschen, Blaubeeren, Erdbeeren)
- 1/8 Teelöffel gemahlener Zimt
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 1/2 Tasse fettarme Milch
  
- Optional:  
4 Teelöffel Pecan- oder Walnüsse, geröstet

### ZUBEREITUNG:

Die 2 Tassen Milch mit Salz zum Kochen bringen, die Haferflocken, die Trockenfrüchte und den Zimt einrühren.

Die Hitze herunterdrehen, die Mischung etwa 5 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen, die Mischung in Schüsseln verteilen und mit ein paar Teelöffeln Milch, dem braunen Zucker und nach Wunsch den Nüssen garnieren.

### Tipp:

Die Nüsse rösten, indem sie auf einem ungefetteten Backblech ausgebreitet werden und bei 175 Grad Celsius für etwa 8 Minuten in den Ofen kommen.

Wenn die Nüsse abgekühlt sind, grob hacken.