

Zutaten für 4 Portion/-en:

- 2 mittelgroße, feste Birnen
- 1 Zitrone (Saft und abger. Schale)
- 2 EL Butter
- 4 EL brauner Zucker
- 200 g Köllns Echte Kernige
- 1/2 TL gem. Zimt
- 1 l Kölln Smelk® Haferdrink mit Schokoladen-Geschmack



Zubereitung:

- Birnen waschen, schälen, vierteln. Jeweils das Kerngehäuse entfernen.
- Birnen viertel in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und -schale mischen.
- 1 EL Butter und Zucker in einer beschichteten Pfanne goldgelb schmelzen lassen.
- Birnen dazugeben und darin karamellisieren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Übrige Butter (1 EL) in einem Topf erhitzen. Haferflocken darin kurz anrösten und mit Zimt bestreuen. Haferdrink zugeben und 6-8 Minuten köcheln lassen, bis ein cremiger Brei entsteht.
- Schoko-Porridge in Schälchen füllen, mit den karamellisierten Birnen und nach Belieben Birnenspalten lauwarm oder kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion::

10 g Eiweiß, 72 g Kohlenhydrate, 8 g Ballaststoffe, 10 g Fett, 418 kcal, 1764 kJ