Kochzeit
15 Minuten

Porridge mit Trockenfrüchten

Zutaten

Trockenfrüchte

Zimt

Haferflocken

Milch

- 1 Becher Milch
- 1 Becher Wasser
- 1 Prise Salz
- 8 Esslöffel Haferflocken
- 1 Handvoll Trockenfrüchte (z. B. Datteln, Rosinen, Marillen, Dörrzwetschken)
- 1 Prise Zimt gemahlen

Zubereitung

1. Milch und Wasser in einen Topf geben und aufkochen.
2. Prise Salz und Haferflocken einrühren.
3. 2-3 Minuten kochen lassen. Dabei immer rühren.
4. Trockenfrüchte klein schneiden und Zimt dazugeben. Umrühren.

Weintraube

Weintrauben werden im Herbst geerntet, dazu sagt man auch Weinlese. Rosinen sind getrocknete Weinbeeren, die lange haltbar sind. 4 bis 5 Kilogramm Weintrauben ergeben ein Kilogramm Rosinen. Der geringe Wassergehalt lässt Rosinen und andere Trockenfrüchte sehr süß schmecken, sie sind daher eine beliebte Zutat für Süßspeisen.