



SVEN KNOPP

MITARBEITER IM
dm-MARKT IN DORTMUND

„Für einen tropischen Geschmack ersetze ich den Haferdrink gern durch Kokosmilch. Dann noch ein paar Kokosraspel drauf - himmlisch!“

Suchen Sie ein Rezept aus älteren alverde-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezepte-Sammlung unter dm.de/rezepte

Sommerliches Beeren-Dessert



PRO PORTION: 1.887 kJ (451 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht REICH FÜR 2 PORTIONEN

Zutaten

Für 2 Portionen

- 30 g dmBio Chiasamen*
- 100 g frische Bio-Blaubeeren
- 250 ml dmBio Haferdrink Vanille*
- 2 Stück dmBio Hafer-Cookies*
- 2 EL dmBio Kakao, schwach entölt*
- 100 g frische Bio-Himbeeren
- 1 TL dmBio Rohrohrzucker*
- 2 Becher dmBio Hafer Natur*
- 2 Päckchen dmBio Bourbon-Vanillezucker*
- Zitronenabrieb von 1/2 Bio-Zitrone

INSTA-GRAM

Haben Sie das Rezept ausprobiert?
Posten Sie das Bild auf Instagram unter dem Hashtag #alverderezept!

Zubereitung

Chiasamen, Haferdrink, Kakao und Rohrohrzucker vermischen. Zehn Minuten quellen lassen.

Hafer Natur, Vanillezucker und Zitronenabrieb mischen. Dreiviertel der Kakao-Chiasamen-Masse auf den Boden der Gläser geben.

Blaubeeren (ein paar zurück behalten) darauf verteilen. Die Hälfte der Hafer-Natur-Masse über die Beeren geben. **Cookies** zerbröseln (einen halben Cookie zurück behalten) und darüber streuen.

Dann **Himbeeren** darauf verteilen (ein paar zurück behalten). Den Rest der Hafer-Natur-Masse darauf geben, dann den Rest der Kakao-Chiasamen-Masse darüber schichten. Mit den restlichen Beeren und Cookie-Krümeln dekorieren.

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- dmBio Chiasamen*
- dmBio Haferdrink Vanille*
- dmBio Kakao, schwach entölt*
- dmBio Rohrohrzucker*

AUS DEM OBSTKORB:

- 2 Becher dmBio Hafer natur*
- 2 Päckchen dmBio Bourbon-Vanillezucker*
- dmBio Hafer-Cookies

