



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 REICHT FÜR 2 PORTIONEN

Zutaten

Für 2 Portionen

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

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 zurückbehalten) darauf verteilen. Die Hälfte der Hafer-Natur-Masse über die Beeren geben. **Cookies** zerbröseln (einen halben Cookie zurückbehalten) und drüberstreuen.

Dann **Himbeeren** darauf verteilen (ein paar zurückbehalten). 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*

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

AUS DEM OBSTKORB:

- ☐ 1 Bio-Zitrone
- ☐ 100 g Bio-Blaubeeren
- ☐ 100 g Bio-Himbeeren