



**ANKE MÜNCH**  
MITARBEITERIN IM  
dm-MARKT IN AHAUS

„Ich würze meinen Porridge gerne mit Ingwer, Zimt, Muskat oder Kurkuma und verwende häufig Mandeldrink.“

Suchen Sie ein Rezept aus älteren **alverde**-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezept-Sammlung unter [dm.de/rezepte](https://dm.de/rezepte)

# Coffee-Porridge

## MIT DATTELN, CASHEWMUS UND SCHOKOLADE



**PRO PORTION:** 2.337 kJ (559 kcal)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 MIN.

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach **REICHT FÜR 4 PORTIONEN**

## Zutaten

Für 4 Portionen

- ☐ 200 g dmBio Haferflocken, glutenfrei, Feinblatt\*
- ☐ 600 ml dmBio Haferdrink, glutenfrei\*
- ☐ 1 EL dmBio Espresso gemahlen\*
- ☐ 100 g dmBio Datteln, entsteint\*
- ☐ 1 EL dmBio Cashewmus\*
- ☐ 100 g dmBio Schokotropfen Zartbitter\*
- ☐ 1 EL dmBio Espresso ganze Bohne\*
- ☐ 4 EL dmBio Ahornsirup, Grad A\*

INSTA-GRAM

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

**Haferflocken**, den gemahlten **Espresso** und **Haferdrink** etwa zehn Minuten unter Rühren köcheln lassen.

**Datteln** klein würfeln und mit dem **Cashewmus** unter das Porridge rühren. 60 Gramm **Schokotropfen** untermischen und in vier Schalen füllen.

Ganze **Espressobohnen** grob zerstoßen. Diese und die übrigen Schokotropfen als Topping auf das Porridge geben. Mit **Ahornsirup** beträufeln. ●

## Einkaufsliste

### VOM dm-MARKT:

- ☐ 200 g dmBio Haferflocken, glutenfrei, Feinblatt\*
- ☐ 1 Packg. dmBio Haferdrink glutenfrei\*
- ☐ dmBio Espresso gemahlen\*
- ☐ 100 g dmBio Datteln, entsteint\*
- ☐ dmBio Espresso Ganze Bohne\*
- ☐ dmBio Cashewmus\*
- ☐ 100 g dm Schokotropfen Zartbitter\*
- ☐ dmBio Ahornsirup, Grad A\*