



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  
Rezepte-Sammlung unter  
[dm.de/rezepte](http://dm.de/rezepte)



**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\*



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

## Zubereitung

**Haferflocken**, den gemahlenen **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 Bio Schokotropfen Zartbitter\*
- dmBio Ahornsirup, Grad A\*