

Pudding Oats

Porridge kombiniert mit Pudding und frischen Beeren - gesund und schnell zubereitet zum Frühstück.

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g gemischtes Beerenobst
75 g Dr. Oetker Vitalis Porridge
Beeren Großpackung
1 gestr. EL Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich
Bourbon Vanillezucker
300 ml Milch

Wie mache ich Pudding Oats?:

① Pudding Oats zubereiten:

Beerenobst verlesen, putzen und evtl. waschen und klein schneiden. Porridge, Puddingpulver und Bourbon Vanillezucker in einen Topf geben, Milch hinzugeben und unter Rühren aufkochen. Pudding Oats portionieren und mit Beerenobst noch warm genießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Milch, Milchalternativen wie Mandel- oder Sojadrink verwenden.