

Zwicky's Milchgerste



Zutaten

- 200g Zwicky Rollgerste
- 700ml Milch (oder Milchersatz)
- 1TL Zimt
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Kokosblütenzucker
- 8 Äpfel

ca. 4 Portionen

Zubereitung

- 1) Rollgerste mit der Milch in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Dabei gut umrühren.
- 2) Hitze reduzieren. Kokosblütenzucker, Vanille und Zimt zugeben und bei geringer Hitze 30-40 Minuten köcheln, bis die Gerste gar, aber nicht zu weich ist.
- 3) In der Zwischenzeit Äpfel schälen und in Schnitze schneiden. In einen Topf geben mit etwas Wasser und bei geschlossenem Deckel weich kochen lassen. Anschliessend pürieren.
- 4) Milchgerste in Schalen oder Gläser verteilen und mit Apfelmus servieren.

Zwicky wünscht en Guete!