

For cherry lovers: Hirse-Porridge mit frischen Kirschen

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
25	**15**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 200ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 4 EL Hirse
- 150ml Milch (Pflanzen- oder Kuhmilch)
- 1 großer EL Erdnussmus
- 1/2 EL Ahornsirup
- 1/2 Banane
- 1 Handvoll gemischte TK-Früchte
- 2 Handvoll frische Kirschen
- 1/2 TL Zimt
- 1 EL Kakaonibs oder gehackte Zartbitter-Schokolade



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Das Wasser zusammen mit dem Salz aufkochen, die Hirse hineingeben und ca. 20 Minuten lang köcheln lassen. Dabei mehrmals gut umrühren, damit nichts anbrennt.

Ahornsirup, Zimt und Erdnussmus hineingeben und gut umrühren. Milch und die TK-Früchte sowie die Kirschen hineingeben und alles zusammen noch einmal für 5-10 Minuten köcheln lassen, bis sich ein cremiger Brei ergibt. Die Hälfte der Banane fein würfeln und ebenfalls unterheben - den Rest in feine Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Den Porridge mit Bananenscheiben und Kakaonibs garnieren und heiß genießen.

© 2026 TIME2TRI GmbH