

Zwicky's Milchgerste



Zutaten

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

ca. 4 Portionen

Zubereitung

- 1) Die 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 weichkochen lassen. Anschliessend pürieren.
- 4) Milchgerste in Schalen oder Gläser verteilen und mit Apfelmus servieren.

Zwicky wünscht en Guete!