



Pflaumen-Haferflocken-Pudding

2 Portionen

Zutaten

160 g Haferflocken	4 Walnüsse
480 ml Mandelmilch	
1 Prise Salz	
4 TL Ahornsirup	
1 Prise Zimt	
2 Pflaumen	

Zubereitung

Am Abend zuvor die Haferflocken mit 360 ml Mandelmilch und einer Prise Salz in einem Topf mischen. Kurz aufkochen und solange köcheln lassen, bis die Haferflocken weich sind. Anschließend in einer Schüssel abkühlen lassen. Die restliche Milch und zwei Teelöffel Ahornsirup unterrühren und alles über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Morgen die Pflaumen entkernen und klein schneiden. Pflaumenstücke mit zwei Löffeln Ahornsirup und einer Prise Zimt vermischen und als Topping auf den Haferflocken-Pudding geben. Mit Walnüssen garnieren.