

Rezept

Warmer Hirsebrei mit Himbeeren

Ein Rezept von Warmer Hirsebrei mit Himbeeren, am 30.06.2024

Zutaten

400 ml Vollmilch	125 g Hirse
½ Päckchen Vanillinzucker	1-2 TL brauner Zucker
100 g Himbeeren	2 EL Vollmilchjoghurt
1 Msp. gemahlener Zimt	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Milch, Hirse, Vanillinzucker und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze 10-12 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. quellen lassen. Ab und zu umrühren.
2. Himbeeren verlesen und eventuell waschen. Vollmilchjoghurt und Zimt unter den Hirsebrei rühren. Himbeeren vorsichtig unterheben.