



GOURMET



VEGANES VANILLE PORRIDGE

mit gebratenen Birnenspalten und Pekannüssen

[HIER GEHT'S
ZUM REZEPT](#)



VEGANES VANILLE PORRIDGE

mit gebratenen Birnenspalten und Pekannüssen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN PEKANNÜSSE:

- 100 g feiner Kristallzucker
- 200 g Pekannüsse
- 5 g KOTÁNYI Zimt gemahlen
- 10 g KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste
- 2 EL Wasser



FÜR DAS VANILLE PORRIDGE:

- 2 l Mandeldrink
- 500 g zarte Haferflocken
- 20 g KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste
- 100 g Kristallzucker
- ½ TL KOTÁNYI Meersalz fein



FÜR DIE GEBRATENEN BIRNENSALTEN:

- 4 feste Birnen (z. B. Williams)
- 50 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 1 EL Ahornsirup



Zitronenmelisse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Für die karamellisierten Pekannüsse Kristallzucker mit 2 EL Wasser aufkochen. Pekannüsse, Zimt und Vanille Bourbon Paste zugeben und unter ständigem Rühren hell karamellisieren. Die karamellisierten Pekannüsse auf Backpapier legen und auskühlen lassen.

Für das Vanille Porridge Mandeldrink mit Haferflocken, Vanille Bourbon Paste, Zucker und Salz unter ständigem Rühren erhitzen. 2–3 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend Topf vom Herd nehmen und Vanille Porridge kurz quellen lassen.

Für die gebratenen Birnenspalten Birnen schälen und in Spalten schneiden. Geschnittene Birnenspalten in Vanillezucker Bourbon wälzen und in Ahornsirup hell anbraten.

Das fertige Vanille Porridge mit Birnenspalten und karamellisierten Pekannüssen anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

TIPP: Sollte der Porridge nach dem Quellen zu fest werden, etwas lauwarmen Mandeldrink einrühren!



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com

