

## Frühstücksbowl mit Aprikose, Johannisbeeren und Mandeln

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

#### Für die Basis

250 g Alpro Soja-Joghurtalternative Vanille  
2 Esslöffel Dinkelkleie

#### Für das Topping

1 Aprikose  
1 Handvoll Johannisbeeren  
1 Esslöffel Macadamia-Nusskerne  
1 Teelöffel Kakao-Nibs  
1 Teelöffel Hanfsamen  
2 Teelöffel Agavendicksaft

Wer kennt es nicht: Morgens bleibt meist wenig Zeit für ein ausgewogenes Frühstück. Da kommt die schnelle Frühstücksbowl mit süßen Aprikosen und spritzigen Johannisbeeren genau richtig. Zusammen mit knusprigen Mandeln und Macadamia-Nüssen landen die frischen Früchtchen in der Schüssel, um in einem cremigen Hauch von Vanille zu baden - zum Weglöffeln gut!

- 1 -

Für die Basis Soja-Joghurtalternative mit Dinkelkleie in einer Schüssel verrühren.

- 2 -

Für das Topping Aprikose halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Johannisbeeren von den Stielen zupfen. Macadamia-Nusskerne hacken.

- 3 -

Bowl nach Belieben mit allen Zutaten toppen und Agavendicksaft darüber träufeln.