

Gesalzene Schokoladen-Hafermilch mit Kaffee

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Tütchen wandert herber Backkakao mit einem Löffelchen Kaffee in mein Glas und für die ausgewogene salzig-süße Balance sorgen Ahornsirup und grobes Meersalz.

- 1 -

Für die Hafermilch die Haferflocken in die Mixkammer des Mandelmilchbereiters geben. Den *Grains Mode* und die gewünschte Menge auswählen und auf *Start* drücken.

- 2 -

Übrige Zutaten unter die Milch rühren. Mit Meersalz abschmecken und kalt servieren.

Zutaten für 2 Portionen

2 g Haferflocken
6 Esslöffel Kakaopulver
4 Esslöffel Ahornsirup
2 Teelöffel Instantkaffee
2 Prise(n) Meersalz

Besonderes Zubehör
Mandelmilchbereiter

Mein Lieblingsgetränk in der Kindheit? Ganz klar Kakao! Je schokoladiger und reichhaltiger, desto besser. Und desto zuckriger, wie mir dann im Laufe der Jahre bewusst geworden ist. Außerdem nicht gerade der ideale Fitmacher, um voller Energie in den Tag zu starten. Eine Alternative musste also her, das war sicher. Gesund sollte sie sein, nicht zu süß, nicht zu bitter, trotzdem seelenstreichelnd schokoladig und bitte mit **Wachmacherkick!** Die Lösung war genauso schnell gefunden wie gesucht: **Gesalzene Schokoladen-Hafermilch mit Kaffee.** Die Hafermilch mache ich mir selber, das geht nicht nur super schnell, sondern garantiert mir auch den Überblick über die Inhaltsstoffe. Statt gezuckertem Kakaopulver aus kunterbunten