

Hafermilch mit Beeren und Vanille

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 ml gefiltertes Wasser
15 g zarte Haferflocken
400 g Himbeeren
200 g Heidelbeeren
4 Esslöffel Ahornsirup
2 Esslöffel Vanilleextrakt

Besonderes Zubehör

Pflanzenmilchbereiter
Hochleistungsmixer

Ein Glas Milch mit Honig beruhigt. Ein Glas **Hafermilch mit Beeren und Vanille** gibt dir Energie für den Tag. Für den **Powerdrink** benötigst du nur etwas Wasser, ein paar Haferflocken, frische Beeren, etwas Ahornsirup, Vanilleextrakt und einen Pflanzenmilchbereiter. Mit diesem genialen Gerät machst du deine Hafermilch selbst und gönnst dir schnell und unkompliziert einen Smoothie mit Hafermilch und Beeren als **leckeres Frühstück zum Schlürfen**. Alternativ kannst du den Drink auch als super Grundlage für eine fruchtige Smoothiebowl nehmen. Die Möglichkeiten für Rezepte mit Hafermilch sind (fast) grenzenlos.

- 1 -

Gefiltertes Wasser in den Wassertank des Pflanzenmilchbereiters füllen. Haferflocken in die Mixkammer geben, den *+Grains Modus* und die gewünschte Menge auswählen und auf *Start* drücken. Fertige Hafermilch etwas abkühlen lassen.

- 2 -

Beeren waschen und eine kleine Handvoll für das Topping zurückhalten. Die restlichen Beeren mit Hafermilch,

Ahornsirup und Vanilleextrakt in einen Hochleistungsmixer geben und fein pürieren.

- 3 -

Hafermilch mit Beeren in Gläser füllen, mit Beeren toppen und servieren.

