



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | Foto: Stefano Vicinoadio | ©2

Glutenfreier Frühstücksbrei aus Mandelmehl mit Kakao als köstlich Frühstück

Ingrediënten

- 500 ml Mandelmilch
- 6-8 Esslöffel Mandelmehl
- 4 Esslöffel Kakao (Gula Java Cacao von Amanprana)
- 1 Esslöffel Kokosblütenzucker (Amanprana Gula Java Brut)
- 1 Banane
- 4 Erdbeeren

Extra info

Recept geschikt voor:

2 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

5 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

15 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van glutenfreier frühstücksbrei aus mandelmehl mit kakao als köstlich frühstück

Bereidung

Die Mandelmilch in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Dann das Mandelmehl, den Kakao und den Kokosblütenzucker hinzufügen und etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann die Banane und die Erdbeeren in Scheiben oder Würfel schneiden, den glutenfreien Frühstücksbrei auf zwei Teller verteilen und mit Obst garnieren. Gegebenenfalls noch einige ganze Mandeln hinzufügen für mehr Biss. Dieser Frühstücksbrei aus Mandelmehl und Obst ist ein traumhafter Start in den Tag!

Speciale wensen

- [Vegan](#)
- [Vegetarier](#)
- [Glutenfrei](#)