

Adas Schwedische Hafergrütze

Zubereitung

Zutaten

150 g feine Haferflocken 1 Prise Salz 1 EL Zucker

400 ml Milch

2 TL Vanillezucker

1 TL Zimt

Die Milch zusammen mit den Haferflocken mit dem Salz, Zucker und Vanillezucker in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Wichtig dabei: Du musst ständig rühren, wie der

Wichtig dabei: Du musst ständig rühren, wie der magische Kochlöffel, damit die Hafergrütze nicht anbrennt.

Dann nimmst du den Topf vom Herd und lässt die Hafergrütze mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten quellen.

Rühre zuletzt den Zimt unter und verteile die schwedische Hafergrütze in kleine Schüsseln. Smakliq maltid!