Keep it SIMPLE
NADJA BLATTNER

## “Schwarzwälder-Kirsch” - Frühstück

Zutaten:

200 g Haferflocken
50 g Backkakao
4 EL Erythrit
400 g griechischer Joghurt
25 g gehackte Zartbitterschokolade (85%)
2 EL Honig
etwas Mandelaroma
200 g Kirschen (gefroren)

Zubereitung:

Haferflocken, Erythrit und Backkakao mit 200 ml heißem Wasser mischen und ca 10 min aufquellen lassen.
Währenddessen den griechischen Joghurt mit Mandelaroma, Honig und gehackter Schokolade mischen.
In ca 4 Schraubgläser zuerst die aufgequollenen Haferflocken aufteilen, dann darauf ein paar gefrorene Kirschen geben und darauf den Joghurt aufteilen.
Oben drauf nochmal gefrorene Kirschen setzen und mit verschlossenem Deckel im Kühlschrank aufbewahren.