

QUINOA- MAZAMORRA

SCHWIERIGKEITSGRAD: Niedrig

ERFORDERT HILFE:  Ja

PORTIONEN: 

ZUTATEN

- 2 Tassen Perlenquinoa
- 1 Tasse Honig aus Chanchaca
- 30 g Stangenzimt
- 2 Tassen Wasser
- 1 Orangenschale
- 5 g Gewürznelken
- 2 Tassen evaporierte Milch
- 1 Teelöffel Vanille-Essenz
- 2 Teelöffel dunkle Rosinen



ZUBEREITUNG

- 1 Die Quinoa gut waschen. In einem mittelgroßen Topf mit den 2 Tassen Wasser kochen, bis sie durchgegart ist. Zimt, Nelken und Orangenschale hinzufügen. Dann den Chanchaca-Honig, die Vanille-Essenz, die Milch und schließlich die Sultaninen und Rosinen hinzufügen.
- 2 So lange kochen lassen, bis es die Konsistenz der Mazamorra erreicht.

Mazamorra: Halbflüssiges Gericht mit einer dicken Konsistenz, wie eine Art Eintopf.

