

QUINOA-MAZAMORRA

SCHWIERIGKEITSGRAD: Niedrig

ERFORDERT HILFE: Ja

PORTIONEN:



ZUTATEN

- 2 Tassen Perlenquinoa
- 1 Tasse Honig aus Chanchaca
- 30 g Stangen-Zimt
- 2 Tassen Wasser
- 1 Orangenschale
- 5 g Gewürznelken

- 2 Tassen evaporierte Milch
- 1 Teelöffel Vanille-Essenz
- 2 Teelöffel dunkle Sultaninen
- Rosinen



II



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