

BAKED OATMEAL mit Kürbis & Schokomüsli

ZUTATEN

3 EL Kürbispüree
50 g b*Schokomüsli
1/2 TL Backpulver
70 ml Milch
2-3 EL b*Waldhonig
3 Tropfen Vanilleextrakt
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
Topping (z.B. Bratapfelstücke)



... SO GEHT'S

1. Kürbispüree (gegarten Kürbis mit etwas Wasser zu einer cremigen Konsistenz pürieren) mit den übrigen Zutaten mischen
2. In eine Auflaufform geben.
3. Die Hälfte des Schokomüsli im Mixer fein zerkleinern.
4. Im vorgeheizten Backofen für 15 – 20 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.
5. Währenddessen Toppings vorbereiten und diese direkt nach dem Backen auf das Baked Oatmeal geben.
6. Warm oder kalt genießen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT