

BACKVERGNÜGEN #46

BAKED OATMEAL



Zutaten

350g kernige Haferflocken
60g brauner Zucker
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
1/2 TL gerieben Muskatnuss
1/2 TL Salz
350ml Milch
zwei zermatschte Bananen
2 EL Apfelmus
1 Pck Vanillezucker
3 EL geschmolzene Butter
80g gehackte Walnüsse
eine Banane zum Dekorieren

Frischkäse-Icing

150g Frischkäse
100g Puderzucker
2 EL Milch

Zimt-Icing

5 EL geschmolzene Butter
120g brauner Zucker
2 EL Zimt

Schwierigkeitsgrad

leicht

Zeitaufwand

80 Minuten

Eine ausführliche Anleitung,
viele Tipps, noch mehr schöne
Bilder und viele weitere
Rezepte findest du auf
www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!



1. Vermengt die Haferflocken, den braunen Zucker, das Backpulver und die Gewürze in einer Schüssel.
2. In einer zweiten Schüssel verrührt ihr die feuchten Zutaten: die geschmolzene Butter, die Milch, die zermatschten Bananen, das Apfelmus und den Vanillezucker. Am besten einmal durchpürieren.
3. Rührt nun nach und nach die feuchten Zutaten zu den trockenen.
4. Fettet eine Ofenform ein und gebt das Oatmeal hinein.
5. Dekoriert euer Oatmeal je nach Belieben mit Walnüssen und Bananen.
6. Bei 180° im vorgeheizten Ofen für 30 - 45 Minuten backen.
7. Für das Frischkäse und das Zimt-Icing alle Zutaten nach und nach zusammengeben und verrühren.
8. Wenn das Oatmeal abgekühlt ist mit dem Icing verzieren und mit frischen Früchten und noch mehr Nüssen, je nach Belieben, servieren.

Das Oatmeal könnt ihr immer wieder erwärmen und zum Frühstück mit frischen Früchten genießen. Yummy, Oatmeal-Love!

Fr. Zucker