

Baked Oats



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 ERNTESCHATZ Bananen,
1 GUTSGLÜCK Ei (M) ,
180 g Golden Breakfast Hafer-
flocken, 100 g BIO SONNE ganze
Haselnüsse, 50 g SOMMERLAND
Honig, 500 ml LANDFEIN Milch,
2 EL LANDFEIN Butter, 2 EL BIO
SONNE getrocknete Cranberries
1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Back-
pulver, 1 TL Kakao, 1 große
Prise Salz
-
BIO SONNE getrocknete Cranberries

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorhei-
zen und eine Auflaufform mit der Hälfte
der Butter fetten.
2. Außerdem die Haselnüsse nach Be-
lieben grob hacken oder als Ganzes mit
Haferflocken, Backpulver und einer mit
der Gabel zerkleinerten Banane, sowie
Cranberries mischen.
3. Separat die Milch mit Honig, Salz,
Kakao und Ei verquirlen.
4. Die Hafermischung in die Form
geben und mit der Milchmischung
übergießen.
5. Noch die übrige Butter und die
zweite Banane in Scheiben darüber
verteilen und alles für 30–35 Minu-
ten goldbraun backen.
6. Im Anschluss noch die übrigen
getrockneten Cranberries darüber
verteilen und lauwarm servieren.