MEIN GENUSS

Bananen-Oatmeal

It’s a match!

Match made in heaven! Unser Ceylon Zimt verleiht süßen Frühstücksspeisen würziges Aroma!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst kochst du die (Pflanzen-) Milch in einem Topf auf. Den Topf von der Herdplatte nehmen und den **Zimt,** das Erdnuss- sowie das Mandelmus unterrühren.
2. Die Bananen schälen und eine davon mit einer Gabel zerdrücken, zur Milchmischung hinzugeben und unterrühren. Die anderen beiden Bananen in Scheiben schneiden und für später zur Seite stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Haferflocken in den Topf geben und unterrühren. Zuletzt den Haferbrei mit dem Ahornsirup abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz kann nochmals etwas (Pflanzen-) Milch hinzugefügt werden.
4. Das Oatmeal in feuerfeste Förmchen geben. Pro Portion mithilfe eines Löffels mittig eine Mulde formen und die Kakaonibs gleichmäßig auf alle Mulden aufteilen. Die Kakaonibs mit dem umgebenen Porridge bedecken und jede Portion mit einer halben geschnittenen Banane garnieren.
5. Das Oatmeal auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 25 Minuten backen. Mit frischen Beeren garnieren und heiß servieren – Guten Appetit!

Zutaten

400 g Haferflocken
800 ml (Pflanzen-) Milch
1 TL Zimt
2 EL Mandelmus
2 EL Erdnussmus
1 EL Ahornsirup
3 Bananen
100 g Kakaonibs

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.