



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Chocolate Baked Oatmeal

Chocolate Baked Oatmeal

90 g Rinatura Haferflocken Bio

2 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

240 ml pflanzliche Milch

60 ml Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

2 Esslöffel Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

40 g Kokosraspeln

Schokoladendrops und/oder Nüsse (optional)

Chocolate Baked Oatmeal

1.

Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Backform/kleine Auflaufform leicht einfetten.

In einer großen Schüssel Haferflocken, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Kokosraspeln vermengen.

In einer separaten Schüssel Milch, Ahornsirup, Vanilleextrakt und geschmolzenes Kokosöl vermischen.

Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Optional Schokoladendrops oder Nüsse hinzufügen und vorsichtig unterrühren.

Die Mischung in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen. Nach Belieben mit weiteren Kokosraspeln oder Schokoladendrops garnieren. Im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 min. backen.

Chocolate Baked Oatmeal aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.