



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Frühstücks-Pizza

Für den Boden

100 g Rinatura Haferflocken Bio

5 Esslöffel Apfelmark

1 Esslöffel Nick Peanutbutter creamy

Für den Belag

2 Esslöffel Skyr

0.5 Banane

3 Erdbeeren

0.5 Mango

Nach Belieben Rosinen

Frühstücks Pizza

1. Haferflocken zerkleinern (Mixer oder Mörser) und mit Apfelmark und der Erdnuss-Creme in einer Schüssel gut verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse kreisförmig darauf geben. Bei 180 °C Umluft 12-15 Minuten backen und komplett abkühlen lassen.

Skyr auf den abgekühlten Boden streichen. Obst waschen und schneiden und den Boden damit nach Belieben belegen.

Anschließend die Kokos Chips und Rosinen nach Belieben als Topping verteilen.