

Aus dem Ofen: Oatmeal mit Himbeeren und Butterkekse

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

150 g Haferflocken
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
5 Eiweiß
80 g Erdnussbutter
6 Butterkekse
360 ml Milch
100 ml Sahne
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
1 Zitrone (Abrieb)
140 g Himbeeren

Für den Crumble

40 g Haferflocken
30 g Mehl
1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer
1/4 Teelöffel Zimt
60 g kalte Butter
70 g gehackte Pistazien
90 g Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Auflaufform (30 x 20 cm)

Ein Auflauf zum Frühstück? Aber sicher! Er wird ja mit Haferflocken, Erdnussbutter, Keksen und Himbeeren gefüllt und kommt mit einem köstlichen Pistazien-Crumble aus dem Ofen auf deinen Frühstückstisch. Und von dort direkt in deinen Mund, um dich bestens für den Tag zu stärken!

- 1 -

Ofen auf 175 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Haferflocken, Salz und Backpulver mischen und beiseitestellen. Eiweiß steif schlagen. Butterkekse zerbröseln und mit der Erdnussbutter vermengen.

- 3 -

Ingwer schälen und fein reiben. Mit Zitronenabrieb, Milch, Sahne und Vanilleextrakt vermengen und zu der Erdnuss-Keksbutter geben. Verrühren. Trockene Zutaten und Eischnee hinzufügen und gut verrühren.

- 4 -

Himbeeren halbieren (eine Handvoll für die Deko beiseitestellen), zur Masse hinzufügen und verrühren. In der Auflaufform verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 5 -

Für den Crumble Haferflocken, Mehl, Ingwer, Zimt und Salz mischen. Butter in Stücke schneiden und mit Pistazien und Ahornsirup hinzugeben. Zu einer krümeligen Masse vermengen.

- 6 -

Crumble über dem Oatmeal verteilen und weitere 5

Aus dem Ofen: Oatmeal mit Himbeeren und Butterkekse

Minuten goldbraun backen. Mit den restlichen Himbeeren garnieren.