

ovomaltine

BAKED OATS MIT OVOMALTINE



ZUBEREITUNG BAKED OATS MIT OVOMALTINE

ZUTATEN

200 g	Haferflocken (grob kernig)
80 g	Ovomaltine Pulver
1 TL	Backpulver
	etwas Meersalz
1 reife	Banane
400 ml	Milch
100 g	Ovomaltine Schokolade Noir
	grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Eine Form von ca. 20 × 20 cm oder eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
3. Haferflocken (grob, kernig), 80 g Ovomaltine Pulver, Backpulver und 1 Prise Meersalz in einer grossen Schüssel vermischen.
4. Reife Banane in einer zweiten Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken.
5. Milch zur Banane geben und glatt verrühren. Die Bananenmilch zu den trockenen Zutaten geben und gut vermengen.
6. Ovomaltine Schokolade Noir grob hacken. Etwa drei Viertel davon unter die Masse heben, den Rest für nach dem Backen beiseitelegen.
7. Die Masse gleichmässig in der vorbereiteten Form verteilen.
8. 30-35 Minuten backen, bis das Baked Oats mit Ovomaltine in der Mitte und an den Rändern fest ist.
9. Aus dem Ofen nehmen und die beiseitegelegte Schokolade sofort auf das noch warme Baked Oats mit Ovomaltine streuen, damit sie leicht anschmilzt. Mit grobem Meersalz bestreuen.
10. Mindestens 15 Minuten abkühlen lassen. Dann in Stücke schneiden und warm servieren.