



Baked Oats

aus dem Airfryer

Zutaten:

- 100g Haferflocken
 - 1 reife Banane
 - 1 Ei
 - 100ml Milch
 - 1 TL Backpulver
 - 1 TL Zimt
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - Eine Handvoll Beeren (z.B. Himbeeren, Blaubeeren)
 - 1 EL Mandelblättchen
- **Optional**
 - 1 EL Ahornsirup oder Honig
 - Schokodrops



Zubereitung:

- Airfryer auf 160°C vorheizen.
- In einer Schüssel die Banane mit einer Gabel zerdrücken.
- Ei, Milch, Backpulver, Zimt und Vanilleextrakt zur Banane geben und gut vermischen.
- Haferflocken unterheben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Beeren und Mandelblättchen vorsichtig unterrühren.
- Die Mischung in eine kleine hitzebeständige Form geben, die in deinen Airfryer passt (z.B. eines der modularen Bleche)
- Die Form in den Airfryer stellen und für 12-15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und fest ist.
- Optional: Nach dem Backen mit Ahornsirup oder Honig beträufeln und warm genießen!

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugud-und-lecker.de

🌐 www.saugud-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>