Rezept

Gebackene Haferflocken

Ein Rezept von Gebackene Haferflocken, am 21.05.2025

Zutaten

1	säuerlicher Apfel
50 g	Butter
300 ml	Haferdrink (ersatzweise Milch)
	Salz
100 g	Sahne
50 g	Haselnusskerne
100 g	kernige Haferflocken
1 TL	Zimtpulver
200 g	Apfelmus (Glas)
50 g	TK-Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Dabei eine ofenfeste Pfanne oder eine kleine Auflaufform in den Ofen (Mitte) stellen und mit aufheizen.

2. Inzwischen den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel dann in feine Scheiben schneiden. Die Haselnusskerne grob hacken.

3. Butter und Haferflocken in der heißen Pfanne vorsichtig verrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Die Haferflocken im Ofen (Mitte) ca. 8 Min. rösten.

4. Den Haferdrink leicht erwärmen, Zimt und 2 Prisen Salz einrühren. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Haferdrink über die Flocken gießen. Die Apfelscheiben fächerförmig in der Mitte auf die Flocken legen und das Apfelmus ringsum verteilen. Die Nüsse darüberstreuen und die Haferflocken im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen.

5. Währenddessen die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die gebackenen Haferflocken mit der Schlagsahne garnieren, mit den tiefgekühlten Himbeeren bestreuen und warm servieren.