

# BAKED PEANUTBUTTER OATMEAL / GEBACKENER ERDNUSSBUTTER-HAFERBREI



Einmal nicht am Herd stehen und ständig rühren... genau das habe ich mir gewünscht. Also haben wir unser Haferfrühstück einfach verrührt und im Ofen gebacken. Du kannst es entweder in einer großen Ofenform, oder in kleinen Förmchen backen. Die große Form hat eine etwas längere Backzeit.



Zubereitungszeit  
**5 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

## HAFERBREI

Gib die Haferflocken in eine ofenfeste Form oder in eine große Schüssel. Übergieße sie mit dem heißen Wasser und verrühre sie kurz. Gieße nun auch die Hafermilch dazu und zerdrücke die Bananen darin. Verrühre alles mit Vanilleextrakt und streiche die Masse glatt oder verteile sie in 6 kleine Förmchen. Streue die Erdnüsse und Schokoladrops darüber. Backe das Porridge für etwa 15 Minuten.

## TOPPING

Nimm das Porridge aus dem Ofen, gieße das Erdnussmus darüber, verteile die Erdnüsse darauf und schneide die Bananen in Scheiben. Dekoriere sie dazu. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## HAFERBREI:

- 100 g** Haferflocken (kernig)
- 100 g** Haferflocken (zart)
- 400 g** Wasser (kochend)
- 400 g** Hafermilch
- 2** Bananen
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 60 g** Erdnüsse (gesalzen)
- 40 g** Schokoladendrops (ohne Zucker)

## TOPPING:

- 80 g** Erdnussmus
- 20 g** Erdnüsse (gesalzen)
- 1** Banane