

# Baked Oatmeal mit Kirschen und Blaubeeren

Leicht



## Zutaten | 1 Portion

125 g Haferflocken (zart)  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
1 gestrichener TL Zimt  
1 TL Vanilleextrakt  
250 g Milch (oder Haferdrink, wer es vegan möchte)  
2 Eier (oder 1 reife Banane, wer es vegan möchte)  
Süßungsmittel nach Wunsch  
25 g Mandelblättchen zum Bestreuen  
Kirschen und Blaubeeren zum Belegen

## Zubereitung

Den Ofen auf 175°C Unter- Oberhitze vorheizen.  
Die Hälfte der Haferflocken im Mixer fein mahlen und mit den übrigen trockenen Zutaten vermengen.  
Milch/Haferdrink mit den Eiern bzw. der gequetschten Banane verquirlen und nach Wunsch mit Süßungsmittel, Zimt und Vanille verfeinern.  
Haferflocken-Mix in eine Auflaufform geben, mit der Flüssigkeit übergießen und gut vermischen. Die Kirschen entkernen, halbieren und zusammen mit den Blaubeeren auf der Hafermasse verteilen. Den Auflauf mit Mandeln bestreuen und etwa 30 Min. im Ofen backen. Noch warm servieren.

