

Baked Oatmeal Cheesecake Style

👉 Leicht ⌚ ca. 45 Min.



Zutaten | 3 Portionen

150 g zarte Haferflocken
3 EL gehackte Haselnüsse
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
60 ml Ahornsirup
2 Eier
200 ml Milch
250 g Magerquark
1 Zitrone
15 g Speisestärke
2 kleine Birnen

Zubereitung

Zarte Haferflocken mit 2 EL gehackten Haselnüssen, Backpulver, Salz, Zimt, 20 ml Ahornsirup, 1 Ei und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Löffel gründlich vermengen. Die Haferflockenmasse in eine feuerfeste Form geben (z. B. kleine Auflaufform, Glasbehälter) und glattstreichen.

Magerquark mit Schalenabrieb der Zitrone, Speisestärke, restlichem Ahornsirup (40 ml) und einem Ei gründlich verquirlen und vorsichtig auf die Haferflockenmasse geben.

Nun die Birnen vierteln, entkernen, schälen und mit einem scharfen Messer mehrfach fächerförmig einschneiden. Die Birnenviertel nun auf die Quarkmasse geben und leicht eindrücken.

Anschließend mit den restlichen gehackten Haselnüssen (1 EL) bestreuen und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze



ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen.