

Frühstückspizza



Serviertvorschlag

BIO-MÜHLE SEIT 1969


**Bauck
HOF**

Weitere Infos auf
www.bauckhof-muehle.de



Rezept auf der Rückseite 

**Gelingt auch
mit unseren an-
deren Sorten.**



Frühstückspizza

Zutaten:

110 g Hot Hafer Beeren, 1 EL geschrotete Chiasamen, 100 ml Pflanzen-
drink, 1 TL Kokosöl, 1 Prise Zimt, 150 g Quark, ½ Zitrone, 1 Handvoll
frische Beeren, 1 Feige, 1 Aprikose

Zubereitung:

- 1.) Hot Hafer mit geschroteten Chiasamen, Pflanzendrink, Kokosöl
und Zimt kurz aufkochen, dann auf ein mit Backpapier ausge-
legtes Blech geben und rund wie einen Pizzaboden gleich-
mäßig flach streichen. Im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze
ca. 15 Minuten backen.
- 2.) Quark mit Schalenabrieb und Saft der Zitrone vermengen, auf
die leicht ausgekühlte Müslipizza streichen. Obst vorbereiten,
waschen, klein schneiden und auf der Pizza verteilen.

Tipp: Die Frühstückspizza kann mit jeder Hot Hafer Sorte zuberei-
tet werden. Kann optional mit Nüssen, Kokosraspel, Ahornsirup
und mehr garniert werden.

*Weitere leckere Rezepte
aus der Bauckhof Küche
findest Du hier:*

