



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

BAKED OATS MIT KOKOS UND BEEREN



HAUPTZUTAT
Haferflocken

ZUBEREITUNGSZEIT
5 min

KOCHZEIT
20 min

PORTIONEN
1

ZUTATEN

- 40 g Haferflocken
- 160 ml Kokosmilch (1 EL zum Übergießen zurückbehalten)
- 1 TL gemahlener Zimt
- 40 g frische Beeren der Saison
- Abrieb von ½ Zitrone
- 10 g geröstete Kokosraspeln zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft / Gas Stufe 3) vorheizen.
2. Haferflocken, Kokosmilch, Zimt und 25 g Beeren vermengen, in eine Mini-Cocotte von Le Creuset geben und den Deckel aufsetzen. Für 15 Minuten in den Ofen stellen.
3. Herausnehmen und mit etwas frischem Zitronenzesten, Beeren, gerösteten Kokosnussraspeln und einem Esslöffel Kokosmilch garnieren. Am besten sofort genießen oder bei geschlossenem Deckel bis zu 10 Minuten warmhalten.

TIPP

Direkt mehrere Portionen auf einmal zubereiten. Die Baked Oats können in den Mini-Cocottes mit Deckel in den Kühl- oder Gefrierschrank gestellt und bei Bedarf in der Mikrowelle aufgewärmt werden.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com