Frühstückspizza mit Haferflocken

vegetarisch

Zutaten

- **Zutaten für die Frühstückspizza**
- 100 Gramm Haferflocken oder Vollkornflocken
- 1 TL Leinsamen
- 200 Gramm Obstmus nach Wahl
- 1 EL Wasser.
- Naturjoghurt
- frisches Obst der Saison

Für die Frühstückspizza vermischst du die Haferflocken mit den Leinsamen, dem Obstmus und dem Wasser und lässt die Masse etwa 5 Minuten lang quellen.

Heize inzwischen deinen Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze auf und belege ein Backblech mit Backpapier. Um die Umwelt zu schonen, kannst du auch eine Dauerbackfolie* verwenden, die du nach Gebrauch abwäschst und wiederverwenden kannst.

Nach der Ruhezeit streichst du den Teig für deine Frühstückspizza kreisrund auf das Blech und schiebst sie für 10 Minuten in den Backofen.

Nach der Backzeit bestreichst du die Pizza mit etwas Naturjoghurt und garnierst sie mit Obst deiner Wahl. Besonders köstlich ist sie mit frischen Beeren im Sommer. Im Winter schmeckt sie mit Bananenscheiben, Apfelschnitzen und einer Prise Zimt ganz wunderbar.

Hier findest du weitere Frühstücksideen und einfache Rezepte für zuckerfreie Zwischenmahlzeiten – nicht nur für das Baby ;-)

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/