

Frühstückspizza

Zutaten

- 100 Gramm Haferflocken oder Vollkornflocken
- 200 Gramm Obstmus nach Wahl
- 1 EL Wasser.
- Naturjoghurt
- frisches Obst der Saison



Zubereitung

Für die Frühstückspizza die Haferflocken mit dem Obstmus und dem Wasser vermischen die Masse etwa 5 Minuten lang quellen lassen.



Inzwischen den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze auf und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Nach der Ruhezeit den Teig für die Frühstückspizza kreisrund auf das Blech streichen und für 10 Minuten in den Backofen schieben.



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



