Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühling / Ostern / Kinder /

Osterbrunch Teil 1

Auch wenn in diesem Jahr Ostern nur im innersten Familienzirkel gefeiert werden kann, ist es doch schön, das Fest nicht ganz untergehen zu lassen. Wir sind in diesem Jahr sogar nur zu zweit, aber wir haben trotzdem einen schönen Brunch geplant. Wir machen es uns einfach trotzdem nett und genießen das schöne Frühlingswetter.

Auf unseren Tisch kommen in diesem Jahr in jedem Fall Overnight-Oats mit karamellisierten Bananen & Walnüssen. Außerdem diese herrlich süßen Mini-Flammkuchen. Sie sind sehr einfach zubereitet und machen ordentlich was her.

Overnight Oats mit karamellisierten Bananen

- 200 gr - Haferflocken
- 3 EL - Chia-Samen
- 250 ml - Milch
- 200 gr - Naturjoghurt
- 1 TL - Zimt
- 1 - Apfel, gerieben
- 1 EL - Kokosöl
- 2 - Bananen
- 3 EL - Ahornsirup
- 1 Handvoll - Walnüsse

Mini-Flammkuchen mit Ziegenkäse & Apfel

- 400 gr - Blätterteig
- 150 gr - Schmand
- 1 - Apfel (Elstar)
- 200 gr - Ziegenkäse
- 25 gr - Speckwürfel
- 2 TL - Honig
- - Rosmarin
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Overnight Oats mit karamellisierten Bananen

1. Die Haferflocken, Chia-Samen, Zimt, Apfel, Joghurt und Milch in einer Schüssel vermengen. Die

Mischung für mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht ziehen lassen. Nach Belieben in kleine Schalen oder Weck-Gläser füllen.
2. Am Morgen die Bananen in fingerdicke Scheiben schneiden.
3. Eine Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Bananen von beiden Seiten etwa 1 Minute anbraten. 2 EL Ahornsirup dazugeben und die Bananen für etwa 30 Sekunden darin karamellisieren. Anschließend auf die Overnight Oats geben.
4. Die gehackten Walnüsse in die Pfanne geben, 1-2 Minuten rösten und mit 1 EL Ahornsirup karamellisieren. Anschließend ebenfalls auf die Overnight Oats geben und servieren.

Mini-Flammkuchen mit Ziegenkäse & Apfel

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Den Blätterteig mit einem Glas oder einer Ausstechform in Kreisform ausstechen.
3. Jeweils 1 gehäuften TL Schmand auf einem Flammkuchen verteilen.
4. Den Apfel waschen, halbieren und in sehr feine Scheiden schneiden. Jeweils 3 Apfelscheiben auf einen Flammkuchen legen.
5. Nun den Ziegenkäse in etwa fingerdicke Scheiben schneiden. Eine Scheibe in die Mitte eines jeden Flammkuchens legen.
6. Die Flammkuchen nach Belieben mit kleinen Speckwürfeln belegen.
7. Alles mit etwas Honig beträufeln und im Backofen für etwa 15 Minuten garen oder bis die Flammkuchen goldbraun sind.
8. Nach Belieben salzen und pfeffern und mit frischem Rosmarin garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia