



Carrot Cake OVERNIGHT OATS

4 GLÄSER



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

500 g Bayernland Joghurt
 100 g zarte Haferflocken
 2-3 EL Honig
 60 g grob geriebene Karotten
 (bereits gerieben gewogen)
 50 g gehackte Walnüsse
 1 geh. TL Zimt
 etwas frisch geriebene Muskatnuss
 (oder 1 Messerspitze gemahlene
 Muskatnuss)
 200 g Domspitzmilch Schmand
 1 TL Puderzucker
 1 TL Orangenschalen-Abrieb
 1 TL Orangenzesten von einer Bio-
 Orange

1. Die Karotten schälen und grob reiben, die Walnüsse hacken, die Orangenzesten und den Abrieb vorbereiten.
2. Den Bayernland Joghurt mit dem Schneebesen kurz aufschlagen.
3. Die Haferflocken, die geriebenen Karotten, die gehackten Walnüsse, Honig, Zimt und Muskatnuss dazugeben und alles gut umrühren.
4. Abschmecken, eventuell nachsüßen und in die Gläser füllen.
5. Den Schmand mit Puderzucker, Orangenzesten und dem Abrieb mit dem Schneebesen aufschlagen, dabei etwas von den Zesten für die Deko aufheben. Auf die Gläser verteilen und optional dekorieren.
6. Über Nacht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag genießen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.HOLLADIEKOCHFEE.DE

Fürs Auge obendrauf: Walnüsse,
 Pistazien, geraspelte Karotten,
 Orangenzesten, Karottenblumen



/bayernlandeg
 /bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/Bayernland