

Krunchy PIZZA

ZUTATEN

120 g Krunchy Pur Hafer
50 ml Hafermilch
1/2 Banane
4-5 Aprikosen
Kokosöl
Rosmarinzweig
1 Becher Kokosjoghurt
Himbeeren
Pistazien

- 1 Für den Boden 100 g Krunchy mit einer halben Banane und 50 ml Hafermilch vermengen. 1/2 Std. quellen lassen.
- 2 Den Krunchyteig mittig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit einem Löffel vorsichtig zu einem dünnen Kreis ausstreichen. Bei 180 Grad backen und abkühlen lassen.
- 3 Für den Belag 4-5 Aprikosen halbieren, Kokosöl in der Pfanne erhitzen und den Rosmarinzweig dazugeben. Alles kurz anschwitzen, dann abkühlen lassen.
- 4 Kokosjoghurt auf den Boden verteilen. Aprikosen, Himbeeren, Pistazien und Kokosraspeln darüber geben und mit Krunchy toppen.

MIT
KRUNCHY
PUR HAFER

