MÖVENPICK

Bourbon Vanille auf Tiramisu Mousse

Für 2 Personen brauchst du

Brombeere

100 g Müsli

50 g Haferflocken

60 ml Ahornsirup

3 EL Kokosöl

150 g frische Beeren

Und so geht's:

1. Alles parat? Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Haferflocken in einem Mixer zu Mehl zerkleinern.

3. Müsli und Hafermehl in einer großen Schale mischen.

4. Ahornsirup und geschmolzenes Kokosöl dazugeben und vermengen.

5. Die Masse portionsweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zu kleinen Pizzen (ca. 10 cm Durchmesser) formen. Etwa 10 Min. backen. Dann aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

6. Mövenpick Brombeere und Beeren daraufgeben und genießen.