

# MÜSLIPIZZA

(1 Person)

Für den Boden

- 100g Multikernflocken oder Haferflocken (kernig)
- 1 EL Mandeln (ganz, blanchiert)
- 1 EL gemahlene Mandeln
- 1 EL Kokosraspel
- 1 EL Rosinen
- 1 EL gepuffter Quinoa
- 1 EL flüssiges Kokosöl
- 100g Apfelmus ohne Zucker (dafür einen großen oder zwei kleine Äpfel mit 1 EL Wasser und 1 TL Zitronensaft weich köcheln)

Für den Belag

- 200g Skyr
- Obst (z.B. Kiwi, Banane und Beeren)



Haferflocken, Mandeln, Kokosraspel, Rosinen und Quinoa vermischen. Kokosöl und Apfelmus dazugeben und zu einer klebrigen Masse vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zu einem Kreis von rund 20-22 cm verteilen. Die Masse gut andrücken, an den Seiten noch ein wenig zusammenschieben, sonst wird der Rand schneller dunkel. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 15-20 Minuten backen, bis die Müslipizza goldbraun ist.

Abkühlen lassen und Skyr sowie das Obst darauf verteilen.

Man kann die Pizza auch sehr gut schon am Vorabend backen. Dann am Morgen noch einmal auf Grillstufe 1 für 3-4 Minuten im nicht vorgeheizten Backofen übergrillen, dadurch wird sie wieder ein wenig knuspriger.