



Locker und trotzdem mit Biss Bewusster Dessertgenuss Schmeckt auch Kindern Vielfältiger Genuss

**„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“**

## ZUBEREITUNG

Geben Sie die Vollkornhaferflocken und das Magermilchpulver in eine Schüssel und vermengen es gleichmäßig. Anschließend geben Sie das Wasser (lauwarm) nach und nach dazu, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Rühren Sie jetzt das Eiweiß, Apfelsüße und Zimt unter. Sollte der Teig zu fest sein, dann geben Sie noch etwas Wasser hinzu. Bitte beachten Sie, dass die Haferflocken noch Flüssigkeit aufnehmen und den Teig fester werden lassen. Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.

Anschließend portionsweise in einer heißen Pfanne goldgelb braten und heiß servieren.

## ROHSTOFFE

Vollkornhaferflocken	200 g	
Magermilchpulver	240 g	
Eiweiß	8 Stck.	
stilles Wasser	320 ml	
Öl	0 ml	zum Braten
Zimt	0 g	Prise
Apfelsüße	0	nach Belieben
<b>Rezeptmenge</b>		
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 0		



Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de), damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



## KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



### Magermilchpulver

Erhöht die Festigkeit des Joghurts Zur Magermilchherstellung



### Apfelsüße

Für eine fruchtige natürliche Süße Nur aus besten Äpfeln

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de) zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter [www.spinnrad-gut-fuer-mich.de](http://www.spinnrad-gut-fuer-mich.de) und unter [www.spinnrad.de](http://www.spinnrad.de).