

Tiramisu-Overnight Oats

👉 Leicht ⌚ ca. 10 Min.



Zutaten | 2 Portionen

80 g Haferflocken, zart
250 ml Milch
80 ml Espresso
2,5 EL Ahornsirup oder Honig
2 Tropfen Bittermandelaroma (optional)
200 g Skyr Joghurt
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Backkakao
6 Kaffeebohnen als Deko

Zubereitung

Haferflocken, Milch, Espresso und 1 EL Ahornsirup/Honig in eine Schüssel geben und vermengen. Nach Belieben mit Bittermandelaroma verfeinern.

Die Masse gleichmäßig auf zwei Gefäße verteilen und diese für 2-3 Std. (oder über Nacht) kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Skyr Joghurt, 1,5 EL Ahornsirup/Honig und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig rühren.

Creme auf die Haferflocken verteilen und glattstreichen. Mit Backkakao bestreuen und mit Kaffeebohnen dekorieren.