Schokoladige Overnight-Oats.

10 Min. Vorbereitung | **70 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

- 2 EL Haselnüsse, gehackt oder gemahlen (z.B. Puda)
- 80 g Haferflocken Kleinblatt (z.B. Naturgut)
- 2 EL Kakaopulver (z.B. Puda)
- 2 EL Soja Joghurtalternative (z.B. Food for Future)
- 2 EL Agavendicksaft (z.B. Naturgut)
- 200 ml Wasser
- 130 g Himbeeren
- 2 EL Erdnussbutter

Zubereitung:

1. Nüsse mit Haferflocken, Kakao, Joghurt-alternative, Agavendicksaft und Wasser verrühren und in einen luftdicht verschließbaren Behälter füllen.
2. In den Kühlschrank stellen und mind. 1 Std. – gern auch über Nacht – quellen lassen.
3. Vor dem Servieren nochmals gut umrühren und auf Schälchen verteilen.
4. Himbeeren waschen, trocken tupfen und darauf anrichten.
5. Erdnussbutter darüber geben.

PENNY.