

Hier und heute



Schoko-Himbeer-Granola auf Joghurtcreme

Emily Gordon zeigt mit diesem Schoko-Himbeer-Granola, wie man Knuspermüsli ganz einfach selbstmacht und serviert es mit Joghurtcreme.

Das Rezept

von Emily Gordon

Zutaten

- 75 g Zartbitterschokolade
- 150 g Ahornsirup
- 45 g brauner Zucker
- 75 g Kokosöl
- 150 g Haferflocken, Zartblatt
- 150 g Haferflocken, Großblatt
- 100 g gepuffter Hafer
- 75 g Kokosraspel
- 2 g Salz
- 1 g Zimt
- 2 g Vanille

Zum Untermischen nach dem Backen

- 35 g gefriergetrocknete Himbeeren
- 20g Kokos Chips
- 75 g Zartbitter-Callets

Zubereitung

Schokolade, Ahornsirup, braunen Zucker und Kokosöl zusammen vorsichtig erwärmen, bis alles vollständig geschmolzen und gut miteinander verbunden ist. Die Masse sollte glatt und homogen sein.

In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten gründlich vermischen. Anschließend die warme Schoko-Sirup-Mischung darüber geben und alles sorgfältig verrühren, bis die Masse gleichmäßig benetzt ist.

Das Granola gleichmäßig auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft für ca. zwölf Minuten backen. Anschließend gut durchmischen und weitere Minuten backen, bis es goldbraun und schön kross ist. Zwischendurch immer wieder kontrollieren, damit nichts zu dunkel wird. Das Granola vollständig auskühlen lassen. Erst danach die gefriergetrockneten Himbeeren und die Zartbitter-Callets vorsichtig unterheben. Luftdicht verschlossen lagern.

Zutaten für die Joghurtcreme

- 200g Mascarpone
- 100g Jogurt 1,5% fett
- 35g Puder Zucker
- 2g Vanille Zucker
- 1g Salz
- 1 Schale frische Himbeeren

Zubereitung

Hier und heute



Alles bis auf die Himbeeren mit einem Schneebesen verrühren, Himbeeren in ein Glas legen (an den Rand drücken) dann Creme einfüllen und mit Granola toppen.