

Joghurt-Erdbeer-Knuspermüsli im Glas

Dessert

Früchte

Frühling

Kekse

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Für das Müsli Kokosöl schmelzen und mit Ahornsirup verrühren. Haferflocken, Mandeln, Kokosflocken, Vanille, Zimt und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Kokosölmischung zugeben und alles gut vermengen, bis eine leicht klebrige Mischung entsteht. Müsli auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft etwa 20 Minuten goldbraun backen. Knuspermüsli komplett abkühlen lassen und dann mit den Händen in Stücke brechen. Zuletzt die gefriergetrockneten Erdbeeren unter das Knuspermüsli mengen. Die frischen Erdbeeren mit etwas Zitronensaft und Ahornsirup zu einer feinen Sauce pürieren. Danone Activia Joghurt mit Vanille verrühren. Danone Activia Joghurt mit Erdbeersauce und Müsli abwechselnd in Gläser schichten. Bis zum Servieren kühl stellen.



ZUTATEN

4 Becher Danone Activia Joghurt

(4x115 g)

¼ TL Vanille gemahlen

250 g Erdbeeren

1 Zitrone

2 TL Ahornsirup oder Rohrohrzucker

Für das Knuspermüsli:

150 g Kokosöl

150 g Ahornsirup

400 g feine Haferflocken

150 g Mandelkerne

150 g Kokosflocken

1/3 TL Vanille, gemahlen

½ TL Zimt, gemahlen

1 Prise Salz

100 g gefriergetrocknete Erdbeeren