

BEEREN-SCHICHTDESSERT MIT SELBSTGEMACHTEM GRANOLA



Fruchtig und frisch – so schmeckt der Sommer. Probiert unser Rezept für ein Beeren-Schichtdessert aus!



Schwierigkeitsgrad
Mittel



Arbeitszeit
30 Minuten



Anlass
Dessert



Zutaten für 2 Personen:

- 250 g biozentrale Basis Müsli
- 4 EL biozentrale Ahornsirup
- 2 EL biozentrale Kokosöl
- 300 g pflanzliche Joghurtalternative
- 150 g Beeren der Saison (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)

Zubereitung

1. Gebe das Kokosöl in eine Schale und stelle es kurz in heißes Wasser, um es zu verflüssigen. Mische das Basis Müsli mit dem flüssigen Kokosöl und der Hälfte des Ahornsirups in einer Schüssel.
 2. Breite die Mischung anschließend auf einem Backblech aus und backe sie für ca. 15-20 Minuten bei 190 °C Umluft.
 3. Wasche die Beeren und tupfe sie vorsichtig trocken.
 4. Mische die pflanzliche Joghurtalternative (alternativ griechischen Joghurt) mit dem restlichen Ahornsirup.
 5. Lass dein fertiges Granola kurz abkühlen. Schichte es dann abwechselnd mit den Beeren und dem Joghurt in ein Glas. Das Granola lässt sich auch super in größeren Mengen vorbereiten.
- Alternativ eignen sich viele Varianten unserer biozentrale Crunchy Müslis.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de