

WEIHNACHTS-TRIFLE IM GLAS / MIT GRANOLA / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #89



Ein Trifle bezeichnet ein Gericht, welches aus drei Komponenten besteht. Für das bevorstehende Weihnachtsfrühstück oder auch als gesündere Dessert-Idee habe ich ein Weihnachts-Trifle kreiert, welches euch bestimmt gut schmecken wird. Ich süße hierbei alles mit Honig, aber ihr dürft gerne auch Zucker verwenden. Mein Trifle besteht aus einer knusprigen, selbst gemachten Granola-Schicht, einer cremigen Quarkmasse und einem Heidelbeer-Himbeer-Kompott. Verfeinert das Trifle gerne nach eurem eigenen Geschmack und verwendet beispielsweise Joghurt statt Quark. Ihr könnt auch gerne ein fertiges Müsli mit beispielsweise Nüssen, Früchten oder Schokoladen-Crunch verwenden, falls ihr kein eigenes Granola herstellen möchtet.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

WEIHNACHTS-GRANOLA

Hacke die Nüsse grob und verrühre sie mit den restlichen Zutaten, bis alles gut vermischt ist. Verteile die Masse auf einem mit Backfolie belegten Lochblech und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 15-20 Minuten, bis alles gut geröstet ist. Nimm das Granola aus dem Ofen heraus und lasse es abkühlen.

QUARKMASSE

Verrühre alle Zutaten mit einem Handrührgerät geschmeidig.

FRUCHTMASSE

Gib die Heidelbeeren und Himbeeren in einen Topf und lasse sie aufkochen, verfeinere sie mit Zitronenpaste oder verwende alternativ etwas Zitronensaft und Abrieb. Lasse die Fruchtmasse etwa 3-4 Minuten einkochen und anschließend abkühlen.

GRANOLA-TRIFLE

Gib nun abwechselnd die Frucht- und Quarkmasse und das Granola in hübsche Gläser. Achte darauf, dass du mit einer Granolaschicht abschließt, damit diese schön knusprig bleibt.



Statt Honig kann natürlich auch Zucker, Agavendicksaft oder Puderzucker verwendet werden. Auch Zuckeralternativen dürfen zum Einsatz kommen.

Gerne darfst du das Trifle noch weihnachtlich dekorieren und beispielsweise Rosmarinzwige, weihnachtliche Schokoladendekorationen, Cranberries und Puderzucker dazu verwenden.

WEIHNACHTS-GRANOLA:

- 100 g** Nüsse (gemischt)
- 100 g** Haferflocken (kernig)
- 1 EL** Kokosöl
- 50 g** Honig
- 1 TL** Zimt
- 1 Pr.** Nelke (gemahlen)
- 1 Pr.** Ingwer (gemahlen)
- 1 Pr.** Muskatnuss (gemahlen)
- 1 Pr.** Kardamom (gemahlen)

QUARKMASSE:

- 500 g** Quark (20 %)
- 200 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Honig

FRUCHTMASSE:

- 200 g** Heidelbeeren (TK)
- 100 g** Himbeeren (TK)
- 1 TL** Zitronenpaste