

TRAUBEN FRÜHSTÜCK / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #109



- ANZEIGE -

Selbstgemachtes Schokoladen Tonka Granola lässt sich ideal vorbereiten und hält sich luftdicht verpackt mehrere Wochen, so könnt ihr gleich eine große Menge zubereiten und habt immer etwas Granola fürs Frühstück auf Vorrat. Kombiniert mit süßen, saftigen Trauben und einer Quark Joghurtcreme ist das knusprige Granola der perfekte und schnell zubereitete Start in den Tag. Das gebackene Müsli könnt ihr nach Belieben mit anderen Nüssen zubereiten und so eurem Geschmack anpassen. Durch die Süße der Trauben schmeckt das Glasdessert wunderbar fruchtig und kommt ohne weiteren Zucker aus.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege ein Backblech mit Dauerbackfolie.

SCHOKOLADEN TONKA GRANOLA

Hacke die Erdnüsse grob und verrühre sie mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine mit Flachrührer oder per Hand. Verteile die Masse auf dem Backblech und backe das Granola im vorgeheizten Ofen für 20-25 Minuten. Nimm es aus dem Ofen und lasse es abkühlen. Am Anfang ist es noch weich, wird aber nach dem Abkühlen knusprig.



Das Granola ist luftdicht verpackt mehrere Wochen haltbar.

JOGHURTCREME

Verrühre den Quark mit dem Joghurt, Vanilleextrakt und Zitronensaft.

SERVIEREN

Wasche und halbiere die Trauben. Verteile die Joghurtcreme in Gläser, gib die halbierten Trauben darauf und streue das Granola darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SCHOKOLADEN TONKA GRANOLA:

- 100 g** Erdnüsse (geröstet, gesalzen)
- 300 g** Haferflocken
- 100 g** Honig
- 40 g** Kakao
- 30 g** Kokosöl
- 1 TL** Tonkapaste

JOGHURTCREME:

- 500 g** Quark
- 500 g** Joghurt
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)

FÜLLUNG:

- 400 g** Trauben (hell, kernlos)