

Haferflocken mit Vanillequark und selbstgebackenem Knuspermüsli

Zutaten für 4 Personen:

200g kernige Haferflocken
350 ml Weihenstephan Milch (z.B. 1,5 % Fett)
500 g Weihenstephan Vanillequark
125 g frische Beeren

Für das Granola:

100 g Trockenfrüchte (z.B. Datteln oder Aprikosen, Gojibeeren oder Rosinen)
100 g Cashewkerne
75 g brauner Zucker
1 TL Zimt
100 g kernige Haferflocken
100 g Kokoschips
50 g geschälter Sesam
50 g gepoppter Amarant oder gepoppte Quinoa
50 g Weihenstephan Butter
75 g Honig
2 EL Kakaonibs

Und so geht's:

1. Haferflocken mit Weihenstephan Milch begießen und über Nacht quellen lassen.
2. Für das Granola den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Große Trockenfrüchte wie Datteln oder Aprikosen grob hacken oder in Streifen schneiden. Cashewkerne ebenfalls grob hacken und mit Zucker, Zimt, Haferflocken, Kokoschips, Sesam und Amarant oder Quinoa mischen. Weihenstephan Butter in einem kleinen Topf mit dem Honig zerlassen.

Unter die Nussmischung rühren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Auf der mittleren Schiene im Ofen 20 Min. backen, zwischendurch umrühren. Granola aus dem Ofen nehmen, Trockenfrüchte und Kakaonibs untermischen, alles zusammen mit dem Backpapier vom Blech ziehen. Das Papier über dem Granola zusammenlegen und die Mischung leicht drücken, damit sich beim Abkühlen kleine Klümpchen bilden.

3. Eingeweichte Haferflocken in vier Schüsseln verteilen, Weihenstephan Frischer Vanillequark, frische Beeren und etwas Granola darauf verteilen.

Tipp: Granola ist ein gebackenes Knuspermüsli. Die Menge reicht für etwa 16 Portionen. Es hält sich gut 1-2 Wochen in einem luftdicht verschlossenen Behälter.

Zubereitungszeit: 25 Minuten + Quellzeit + Backzeit

Niveau: mittel