

Rezept

Kaffee-Schoko-Müsli

Ein Rezept von Kaffee-Schoko-Müsli, am 25.04.2024

Zutaten

2 EL Walnusskerne	60 g kernige Haferflocken
2 EL geschroteter Leinsamen	1 EL Instant-Kaffeepulver
Salz	1 EL Honig
1 TL Olivenöl	20 g Zartbitter-Schokolade
100 g Himbeeren	300 g Joghurt (1,5 % Fett)
flüssiger Süßstoff (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 20 g F, 15 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Walnusskerne grob hacken und mit Haferflocken, Leinsamen, Kaffeepulver, 1 Prise Salz, Honig und dem Olivenöl in einer Schüssel gut vermischen. Das Müsli flach auf dem Blech verteilen, in den Ofen (Mitte) schieben und ca. 10 Min. backen, bis die Haferflocken goldbraun sind.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade grob raspeln. Die Himbeeren nur falls nötig vorsichtig abbrausen und trocken tupfen. Das Backblech aus dem Ofen holen, die Schokolade über das noch warme Müsli streuen und gut untermischen. Auskühlen lassen, dann zerbröseln.
3. Den Joghurt auf Schalen verteilen, nach Belieben mit Süßstoff süßen und das Kaffee-Schoko-Müsli darüberstreuen. Zum Schluss noch mit den Himbeeren garnieren und servieren.