Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Joghurt-Erdbeer-Knuspermüsli im Glas

Dessert Früchte Frühling Kekse

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●○○○○

Für das Müsli Kokosöl schmelzen und mit Ahornsirup verrühren. Haferflocken, Mandeln,
Kokosflocken, Vanille, Zimt und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Kokosölmischung
zugeben und alles gut vermengen, bis eine leicht klebrige Mischung entsteht. Müsli auf ein mit
Backpapier belegtes Blech verteilen.
Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft etwa 20 Minuten goldbraun backen. Knuspermüsli
komplett abkühlen lassen und dann mit den Händen in Stücke brechen. Zuletzt die
gefriergetrockneten Erdbeeren unter das Knuspermüsli mengen.
Die frischen Erdbeeren mit etwas Zitronensaft und Ahornsirup zu einer feinen Sauce pürieren.
Danone Activia Joghurt mit Vanille verrühren. Danone Activia Joghurt mit Erdbeersauce und
Müsli abwechselnd in Gläser schichten. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zutaten

- 4 Becher Danone Activia Joghurt
- (4x115 g)
- ¼ TL Vanille gemahlen
- 250 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 2 TL Ahornsirup oder Rohrohrzucker
- Für das Knuspermüsli:
- 150 g Kokosöl
- 150 g Ahornsirup
- 400 g feine Haferflocken
- 150 g Mandelkerne
- 150 g Kokosflocken
- 1/3 TL Vanille, gemahlen
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 100 g gefriergetrocknete Erdbeeren