REGIONAL & HANDGEMACHT

Knusprige Granola Cups

Zutaten

Für 6 Cups / Gemacht in einer Muffinform oder in Gläsern

ÜR DIE CUPS
200 g Granola
30 g Butter oder 25 g festes Kokosöl

FÜR DIE SCHOKO-CREME
200 g Haselnüsse
1 Tafel (dunkle) Schokolade
8 EL Puderzucker
2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

Für die Cups Butter oder Kokosöl erhitzen und mit gekauftem oder selbst gemachtem Granola vermengen.

Die Mischung in 6 Behältnisse in Muffinform-Größe oder in eine Silikon-Muffinform füllen Wir haben 6 kleine Gläser genommen und Papier-Förmchen hinein gesetzt. Etwa 3 EL in jede Form geben, festdrücken und in die Mitte noch fester eine Mulde drücken.

Die Cups 1 h ins Gefrierfach stellen. Anschließend aus der Form lösen, mit Schoko-Creme füllen und wahlweise mit Obst belegen.

Und so geht die Schoko-Creme: Die Nüsse circa 15 Minuten im Ofen rösten, wahlweise von der Haut befreien und sehr fein mahlen. Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen und mit Puderzucker und Öl zu den Nüssen geben. Kräftig verrühren, fertig! Schmeckt auch auf Brot sehr lecker.

Zubereitungszeit (ohne Kühlzeit): 50 Minuten / Backzeit: entfällt / Schwierigkeitsgrad: einfach, aber etwas fummelig / Haltbarkeit: Im Kühlschrank aufbewahrt, sind die Granola Cups bis zum dritten Tag knusprig.