



**Süßes**

**Mara Hörner**

**Donnerstag, 21.03.2019**

## **Schokoladen Granola mit Kakaoquark**

**Für 4 Personen**

### **Zutaten:**

#### **Für das Müsli:**

200 g Dinkel- oder Haferflocken  
100 ml Agavendicksaft oder Honig  
120 g Mandelmus  
40 g gehackte Walnüsse  
50 g Kokosraspel  
30 g getrocknete Berberitzen oder Cranberries  
30 g geschrotete Leinsamen  
1 Teelöffel Zimt

#### **Für den Schokoüberzug:**

100 g geschmolzenes Kokosöl  
60 g Agavendicksaft  
60 g Kakaopulver

#### **Für den Kakaoquark:**

500 g Magerquark (oder eine vegane Alternative)  
Agavendicksaft zum Süßen (Menge nach Geschmack)  
2 - 3 Esslöffel Kakaopulver

### **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober- / Unterhitze) vorheizen.
2. Alle Zutaten für das Müsli miteinander vermengen und gut durcharbeiten, damit sich alles gleichmäßig vermischt.
3. Die Müslimasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 30 - 40 Minuten backen. Die Backzeit variiert je nach Geschmack, je länger das Müsli im Ofen ist desto mehr wird es geröstet. Zwischendurch das Müsli auf dem Blech immer mal wieder wenden damit es von allen Seiten bräunt.
4. Für den Schokoüberzug alle Zutaten miteinander verrühren. Sobald das Müsli aus dem Ofen kommt, wird der Schokoguss über dem Müsli verteilt. Das Müsli gut durchmengen, damit sich die Schokolade komplett auf dem Granola ausbreitet.
5. Trocknen lassen und anschließend kühl und verschlossen lagern. Das Müsli kann bei wärmeren Temperaturen auch im Kühlschrank aufbewahrt werden, dann bleibt der Schokoüberzug knackig.
6. Für den Kakaoquark einfach den Magerquark mit dem Agavendicksaft und dem Kakaopulver verrühren und zusammen mit dem Granola servieren.