

d'arbo
Seit 1879



GRANOLA CUPS

mit fruchtiger Füllung



Für die Cups:

100 g Haferflocken
50 g Kokosraspel
60 g Honig
40 g Kokosöl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Glas Darbo Fruchtreich
Erdbeer Fruchtaufstrich

Für die Schokoladenglasur:

65 g Kokosöl
50 g Agavendicksaft
25 g Kakaopulver

Außerdem:

Butter zum Einfetten
der Muffinform

Zunächst den Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober- / Unterhitze) vorheizen und sechs Muffinförmchen gleichmäßig mit Butter einfetten. In einer Schüssel Haferflocken und Kokosraspel miteinander vermischen. Das Kokosöl zusammen mit etwas Salz in einem Topf erhitzen, bis das Kokosöl komplett geschmolzen ist. Anschließend den Honig unterrühren und ebenfalls erwärmen. Die Haferflocken-Kokosraspel-Mischung einrühren, alle Zutaten gleichmäßig vermengen und anschließend in den vorbereiteten Muffinförmchen verteilen. Alles gut festdrücken, dabei in jedes Muffin eine Mulde hineindrücken.

Nun die Cups ca. 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen. Dann bei jedem Muffin je einen Teelöffel Darbo Fruchtreich Erdbeer Fruchtaufstrich in die Mulde geben. Für die Schokoladenglasur das Kokosfett schmelzen, den Agavendicksaft und das Kakaopulver einrühren und die Glasur gleichmäßig auf den Cups verteilen.

Die Cups im Kühlschrank über Nacht aufbewahren, damit sie fest werden.

Am nächsten Tag die Cups mithilfe eines Messers vorsichtig aus den Mulden lösen und bis zum Verzehr kühl und trocken lagern.