



Benötigte Zutaten

Topfenmousse

250 g **Premium Topfen**

125 g **Premium Schlagobers**

125 g **Premium Naturjogurt**

40 g Staubzucker

1 TL Vanilleextrakt

1/2 Bio-Zitrone
(unbehandelt)

Granola

350 g Haferflocken

150 g Mandeln (grob
gehackt)

100 g Kokosöl (geschmolzen)

80 g Ahornsirup

1/4 TL Salz

1 TL Zimt

Topfenmousse mit Granola und Beeren

Ein Rezept von Michaela von
www.flowersinthesalad.com

Anleitung

Zubereitung Topfenmousse

1. Für das Mousse das Schlagobers cremig schlagen.
2. Die Zitrone waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
3. In einer separaten Schüssel Topfen, Joghurt, Zucker, Vanille und je die Hälfte des Zitronensaftes und der -zeste verrühren (den Rest anderwertig verwenden).
4. Schlagobers unterheben.
5. Das Mousse abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Zubereitung Granola

6. Für das Granola den Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Ca. ein Drittel der Haferflocken fein mahlen. Dieser Schritt ist optional, hat aber den Vorteil, dass sich alle Zutaten des Knuspermüslis besser miteinander verbinden und größere Stücke entstehen.
8. In einer großen Schüssel alle Zutaten miteinander vermischen.
9. Auf dem Backpapier verteilen und etwas festdrücken.
10. Insgesamt ca. 17-20 Minuten backen.
11. Nach 10 Minuten Backzeit das Granola mit einem Pfannenwender wenden.
12. Sobald das Müsli goldbraun ist, aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.



13. Erst dann in Stücke brechen. In einem luftdichten Behälter an einem kühlen Ort lagern.

Für das Dessert die Topfencreme mit dem Granola und den Früchten in Gläschen schichten. Sofort servieren, damit das Granola schön knusprig bleibt.



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com