

Dieses Knuspermüsli sieht so hübsch und appetitlich aus, dass ihr es ohne Weiteres auch als Dessert servieren könnt. Wer morgens wenig Zeit hat, kann das Müsli und das Kompott vorher zubereiten. Wenn die Zeit besonders knapp ist, könnt ihr es sogar aus gekauften Zutaten zusammenstellen. Wir sagen es bestimmt nicht weiter.

LEBKUCHEN-GRANOLA MIT ERDBEEREN

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DAS LEBKUCHEN-GRANOLA

1 EL Sonnenblumenöl oder geschmolzenes Kokosöl
 60 ml Ahornsirup
 1 EL Melasse oder Zuckerrübensirup
 ½ TL Vanilleextrakt
 150 g Haferflocken
 125 g gemischte Nüsse, grob gehackt
 1 TL gemahlener Ingwer
 ½ TL gemahlener Zimt

FÜR DAS KOMPOTT

250 g Erdbeeren, halbiert (frisch oder TK)
 2 EL Zucker
 Saft und abgeriebene Schale von ½ Orange (bio)
 1 TL Speisestärke

ZUM SERVIEREN

300 g Kokosjoghurt
 8 frische Erdbeeren, halbiert
 einige frische Minzeblätter

1. Das Lebkuchen-Granola im Voraus zubereiten. Dafür Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
2. Die feuchten Zutaten in einer großen Schüssel vermischen, dann die trockenen Zutaten hinzugeben und gründlich vermengen.
3. Die Mischung auf einem Backblech verteilen und 20 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit alles bewegen, wenden oder umrühren. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Das Granola wird erst beim Abkühlen knusprig.
4. Für das Kompott Erdbeeren, Zucker, Orangensaft und -schale in einem Topf zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen.
5. Die Speisestärke in einer kleinen Schüssel mit 3 TL Wasser glatt rühren. Zum Erdbeerkompott gießen und aufkochen, um es zu binden. Das Kompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Müsli, Kokosjoghurt, Kompott und frische Erdbeeren in Gläser oder Schälchen schichten und mit Minze garnieren.