

## Granola-Törtchen

### Zutaten für 8 kleine Tartelettes:

100 g zarte Haferflocken  
75 g geriebene Haselnüsse  
2 EL Chiasamen  
2 EL grüne, gehackte Pistazien  
100 g weiche Weihenstephan Butter  
4 EL Honig

### Zutaten für die Füllung:

2 EL Muscovadozucker  
1/2 TL Piment  
300 g frische Beeren  
200 g Weihenstephan Schlagrahm (32 %)  
200 g Weihenstephan Joghurt mild (3,5 %)  
50 g Zartbitterschokolade

Außerdem: 8 Tarteletteformen aus Metall, Durchmesser ca. 10 cm

### Zubereitung:

1. Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Haferflocken, Haselnüsse, Chiasamen und Pistazien mit Butter und Honig gründlich mischen und in die kleinen Tarteletteformen drücken.

12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

2. Zucker und Piment mischen, mit einem Drittel der Beeren grob pürieren – das geht am einfachsten mit einer Gabel. Sahne steif schlagen. Joghurt und Beerenpüree mit den Beeren auf den Tartelettes verteilen und mit der geschlagenen Sahne garnieren. Die Schokolade mit einem kleinen scharfen Messer über die Tartelettes schaben.

### Tipp:

Im Kontakt mit dem Joghurt werden die Tartelettes schnell weich. Um das zu vermeiden, kann man die Schokolade auch schmelzen und die Tartelettes damit auspinseln, sodass sich eine wasserdichte Schutzschicht aus Schokolade über dem Granola bildet. So lässt sich das Rezept auch länger im Voraus zubereiten.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Niveau: einfach