



## Granola Tartelettes mit Blaubeeren



Zutaten für ca. 8 Tartelettes:

- |   |   |
|---|---|
| <b>Boden</b>  | Die Mandeln in einen Mixer geben und kurz hacken. Dann die anderen Zutaten samt geschmolzenem Kokosöl hinzugeben und gründlich mixen, bis eine gut formbare Masse entstanden ist.   |
| 150 g Haferflocken (glutenfrei)                         |   |
| 100 g Mandeln   |   |
| 60 g Kürbiskerne  | Muffin- oder Tartelette-Förmchen einfetten und die Masse auf die Formen verteilen. Gut an den Rändern andrücken und im heißen Ofen bei 180 °C Umluft 10 – 15 Min backen.  |
| 2 TL Leinsamen  |   |
| 5 EL Kokosöl  |   |
| 3 EL Ahornsirup   |   |
| 1 Prise Salz  |   |
| <b>Füllung</b>  | In der Zeit 200 g Blaubeeren mit 300 g Joghurt mixen. Wer sich den Schritt sparen möchte, kann Blaubeerjoghurt verwenden. Den Blaubeerjoghurt in die abgekühlten Tartelettes füllen, naturbelassenen Joghurt zur Deko verwenden. Hierfür den hellen Joghurt punkte-weise auf den Blaubeerjoghurt geben und mit einem Zahnstocher hindurch ziehen, sodass kleine Herzen entstehen. |
| 300 g Blaubeeren  |   |
| 400 g Sojajoghurt natur<br>(wahlweise Blaubeer-Joghurt) |   |
| 1 Limette, Kokosraspeln                                 | Minze, Blaubeeren und Kokosraspeln ebenfalls zum Verzieren nehmen und servieren.  |
| frische Minze   |   |