

Granola Torte mit Picandou Honig Brotaufstrich und roten Beeren

Informations

Personen : **6-8**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **15 min.**



Zutaten

Für den Boden

- 150 g Haferflocken
- 50 g Sonnenblumenkerne
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Beutel Vanillezucker
- 40 g Honig
- 2 EL Kokosöl oder 20 g geschmolzene Butter
- 1 Eiweiß

Für den Belag

- 1 Becher Picandou Honig Brotaufstrich
- 125 g Speisequark
- 250 g gemischte rote Beeren

Zubereitungsschritte

1. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Teigboden: In einer Schüssel Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Zimt, Vanillezucker, Honig, Kokosöl und Eiweiß vermischen.
3. Die Mischung in eine gefettete Tortenform (am besten mit abnehmbarem Boden) kneten.
4. Tortenboden 15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
5. In einer Schüssel den Picandou Honig Brotaufstrich und Speisequark mischen und auf den abgekühlten Tortenboden geben. Rote Beeren darauf verteilen und genießen.