



Zusatz-Content

Einfach scannen oder unter:  
[www.muster.com](http://www.muster.com)Rezept von Anna Gattinger aus dem  
„Anna Café“ und Unverpacktladen  
in Graz

Zutaten für 4 Personen

**Für den Teig:**

4 EL Kokosöl  
30 g Walnusskerne  
2 EL Sonnenblumenkerne  
120 g kernige Haferflocken  
1 EL Kokosraspeln  
3 EL Honig  
1 Prise Zimt  
Salz  
1 Msp. Vanillemark

**Für den Belag:**

250 g Topfen  
150 g Schlagobers  
Schale einer Zitrone  
Saft einer halben Zitrone  
2 EL Honig  
1 EL Vanillezucker  
100 g Himbeeren  
100 g Heidelbeeren  
1 Apfel

**Für den Erdbeerspiegel:**

250 g Erdbeeren  
½ Zitrone  
2 EL Honig  
1 TL Vanillezucker

**Außerdem:**

4 Tartelette-Förmchen oder  
ein Muffinblech  
Kokosöl zum Einfetten

**CO<sub>2</sub>-Fußabdruck****553 g CO<sub>2</sub> eq pro Portion**bei Zubereitung mit biologischen,  
saisonalen und regionalen Zutaten  
und energieeffizienten Geräten.**663 g CO<sub>2</sub> eq pro Portion**bei Zubereitung mit konventionellen,  
teils nicht saisonalen und regionalen  
Zutaten und herkömmlichen Geräten.

## Beeren-Granola-Törtchen mit Topfen und Erdbeerspiegel

**Zubereitung**

Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Förmchen mit Kokosöl einfetten. Kokosöl für den Teig schmelzen. Alle Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben, zerkleinern und so lange laufen lassen, bis daraus eine grobkörnige Masse geworden ist.

Teig in den eingefetteten Förmchen mit den Fingern gleichmäßig verteilen, dabei auch einen Rand entstehen lassen. In der Ofenmitte 15 Minuten backen, bis die Törtchen goldbraun sind.

Während die Törtchen backen, alles für den Belag herrichten. Dazu alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einer glatten Creme verrühren und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

Für den Erdbeerspiegel alle Zutaten mit einem Standmixer oder einem Stabmixer fein pürieren und danach ebenfalls kalt stellen. Törtchen aus dem Ofen nehmen und falls notwendig mit einem Löffel leicht in Form drücken. Auskühlen lassen und danach vorsichtig aus den Förmchen entfernen.

Wenn die Böden vollständig ausgekühlt sind, zuerst etwas Erdbeerspiegel darauf verteilen und mit einem Pinsel verstreichen. Danach entweder mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel Topfencreme darauf platzieren. Nach Belieben mit dem restlichen Obst garnieren.

**Tipp**

*Frische (essbare) Blüten zur Deko verwenden -  
sieht wunderschön aus! Möglich sind Löwenzahn,  
Rosen, Ringelblumen, Lavendel, Kornblumen.  
Eine getrocknete Blütenmischung ist eine tolle  
Alternative zu frischen Blüten.*