



## Granolatörtchen



### Zutaten

- 120 g Haferflocken
- 80 g kleingehackte Walnüsse
- 1 EL Sesam
- 6 EL geschmolzenes Kokosöl
- 30 ml Honig
- ½ TL Vanille
- ½ TL Zimt
- 180 g griechischer Joghurt oder alternativ Sojajoghurt
- 180 g frische Beeren

### Zubereitung

- den Ofen auf 160 Grad vorheizen
- die Haferflocken mit den gehackten Walnüssen, Sesamsamen, Kokosöl, Honig, Vanille und Zimt vermischen
- etwa 3 Esslöffel in je eine gefettete Backform geben
- etwa 15 Minuten backen, bis die Törtchen schön braun sind
- mit einem Löffel das Innere noch einmal runterdrücken und erst nach dem Auskühlen aus dem Förmchen nehmen
- pro Törtchen 3 - 4 Esslöffel Joghurt einfüllen und mit frischem Obst verzieren
- sofort servieren, da die Törtchen sonst durchweichen