

Gesund macht munter! Fruchtige Granolapizza

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pizza

280 g getrocknete Feigen
3 Esslöffel Kokosfett
160 g Müsli
170 g Kokosjoghurt
50 g gepuffter Quinoa
150 g Kokosraspeln
50 g Brombeeren
50 g Himbeeren
2 Bananen
80 g Quark
Öl

Besonderes Zubehör

Springform (20 cm Durchmesser)

- 1 -

Springform einfetten.

- 2 -

Für den Boden Feigen halbieren und Kokosfett schmelzen.

- 3 -

Quinoa und 150 g Müsli zerkleinern, mit Feigen und Kokosfett mischen und in die Form drücken, 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Kokosraspeln, Joghurt und Quark verrühren. Banane schälen.

- 5 -

Boden aus der Form lösen, Kokoscreme darauf verteilen und mit Himbeeren, Brombeeren, Bananen und restlichem Müsli toppen.

Hast du auch so einen Hunger auf etwas Gesundes, Frisches und Fruchtiges? Dann back - ähhh - mach dir eine Pizza! Bei dieser kommt alles auf einen knusprigen Granolaboden - statt Tomatensauce und Mozzarella kommen Joghurt, Quark und Kokosraspel drauf, statt Prosciutto und Funghi wird sie mit Beeren und Bananen belegt, statt in den Ofen kommt sie in den Kühlschrank und statt schlechtem Gewissen ist sie einfach nur lecker!