



## Kaffee-Schokopudding-Dessert mit Granola

---

### *Zutaten für den Kaffee-Schokopudding:*

100 ml Kaffee

200 ml Milch

1 Packung Schokoladenpudding

2 EL Zucker

20 ml Rum

100 g Kochschokolade, gehackt

### *Zutaten für das Granola:*

150 g Haferflocken, fein

60 g Mandeln

30 g Kokosöl, geschmolzen

70 g Honig

1-2 EL Zimt

1/3 TL Salz

Für den Pudding wird das Puddingpulver in etwa 50 ml Milch gemeinsam mit dem Zucker angerührt. Der Kaffee wird mit der restlichen Milch zum Kochen gebracht. Vom Herd ziehen und das Puddingpulver einrühren.

Sobald der Pudding auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, wird der Rum und die Schokostückchen in die Masse eingerührt.

Für das knusprige Granola wird der Backofen auf 180°C vorgeheizt. Die Mandeln werden gehackt und mit den Haferflocken, dem Kokosöl, dem Honig, dem Zimt und Salz gut vermengt.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 10 Minuten backen.

Die Mischung einmal durchwenden und nochmals etwa 10 Minuten weiterbacken. Das Granola darf nicht zu braun werden, denn sonst wird es bitter.

Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann wird es knusprig.

Das Dessert wird Schichtweise in ein Glas angerichtet. Mit Granola und Schokostücken garnieren.

