



## Schoko-Granola mit Heidelbeer-Chia-Kompott und Joghurt

### Zutaten:

80 g Haferflocken  
100 g gehackte Nüsse  
4 EL Kakaonibs  
1 TL Zimt  
2 EL Backkakao  
3 EL Kokosöl  
2 EL Honig oder Erythrit  
400 g Naturjoghurt  
300 g TK Heidelbeeren  
5 EL Chiasamen

### Zubereitung:

Haferflocken, Nüsse, Kakaonibs, Backkakao und Zimt in eine Schüssel geben.  
In einem kleinen Topf Kokosöl und Honig flüssig werden lassen und dann auf die trockenen Zutaten geben. Alles gut mischen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen bei 160 Grad ca 15 Minuten backen.  
Währenddessen die Heidelbeeren in einem Topf kurz aufkochen lassen, die Chiasamen dazu geben und das Kompott abkühlen lassen. Beim Abkühlen immer mal wieder umrühren, damit die Chiasamen nicht klumpig werden.  
Dann Joghurt, Heidelbeer-Kompott und Granola in ein Glas geben.

