

# Himbeer-Müsli-Trifle mit Kaffee-Kick

**Für zwei Personen**

**Für den Himbeer-Trifle:**

100 g Frischkäse                      50 g Himbeeren                      1 Pk. Vanillezucker

3 EL Milch                              1 TL Röstkaffeepulver              1 Vanilleschote

**Für das Müsli:**

350 g Haferflocken                    75 g Mandelblättchen              75 g grob gehackte Walnüsse

25 g Pinienkerne                      125 g flüssiger Honig              100 g getrocknetes Obst

2 TL Zimt                                4 EL Sonnenblumenöl

**Für den Himbeer-Trifle:**

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote mit dem Röstkaffeepulver, Vanillezucker und Frischkäse vermengen. Etwas Milch dazugeben.

**Für das Müsli:**

Haferflocken, Mandelblättchen, gehackte Walnüsse, Pinienkerne, Zimt, Honig und Öl in einer Schüssel vermengen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen unter gelegentlichem Wenden 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Trockenobst klein schneiden und unter das Müsli mischen.

Kaffee creme, Himbeeren und Knuspermüsli abwechselnd in Gläser schichten und servieren.

Andreas Bohm am 30. März 2017