

# Granola-Eier

Diese knusprigen Granola-Eier sind einfach gemacht und dürfen beim Osterbrunch nicht fehlen.

16 - 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Zutaten:

200 g Dr. Oetker Vitalis Weniger süß  
Knusper-Pur

25 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

50 g Butter

25 g Agavendicksaft

1 Pr. Salz

25 g Weizenmehl

1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren der Granola-Eier:

etwa 25 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## Wie backe ich Granola-Eier?:

### 1 Granola-Eier vorbereiten:

Müsli in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Das Müsli mit einem Teigroller fein zerkleinern. Kuvertüre fein hacken und Butter zerlassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Granola-Eier zubereiten:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Löffel miteinander verkneten. Die Müsli-Masse halbieren. Aus einer Hälfte 4-6 Eier (hühnereigroß) und aus der restlichen Masse 12-14 kleinere Eier formen. Diese auf das Backblech legen und backen. **Hinweis:** Die Backzeit bei den großen Eiern verlängert sich um **etwa 5 Min.**

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 10 - 12 Min.**



Zunächst die kleinen Granola-Eier, am besten mit einem Pfannenwender, vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann die großen Granola-Eier mit dem Backpapier auf den Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### 3 Granola-Eier verzieren:

Kuvertüre getrennt in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Jeweils eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Eier damit verzieren. Die Eier mit den Dekorblüten dekorieren und die Kuvertüre fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker sind die Granola-Eier auch mit getrockneten Früchten: Einfach 50 g getrocknete Aprikosen sehr fein schneiden und unter die Müslimasse geben.
- Für knusprige Granola-Eier 1 geh. EL Dr. Oetker gehackte Mandeln oder Haselnüsse unter die Müslimasse geben.
- In einer gut schließenden Dose können die Granola-Eier etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.

