

# Jackfruit-Müsli mit weißer Schokolade

Ein Rezept der lieben Katharina von „with Mathilda“

## Für eine gute Menge Müsli brauchst du:

- 400 g kernige Haferflocken
- 100 g Buchweizen
- 30 g Chiasamen
- 120 g geschälte Mandeln
- 1 Tüte reife, getrocknete JACKY F. Bio-Jackfruit
- 80 ml Agavendicksaft
- 1 Handvoll Kokos-Chips
- 60 g Kokosöl
- ca. 100 g weiße Schokolade (vegan)
- eventuell noch etwas mehr Agavendicksaft



## Und so geht's:

1. Lege alle Zutaten bereit. Heize den Ofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vor.
2. Gib die **Haferflocken**, den **Buchweizen**, die **Chiasamen** & die **Kokos-Chips** in eine große Schüssel. Die **Mandeln** grob hacken und auch mit in die Schüssel geben. Alles schon mal kurz miteinander vermengen.
3. In einem kleinen Topf das **Kokosöl** gemeinsam mit dem **Agavendicksaft** bei geringer Hitze schmelzen.
4. Die **Sirupmischung zur Haferflockenmischung** geben und alles gut miteinander vermengen. Wenn es mit dem Löffel etwas schwierig wird, dann nimm gerne Deine Hände.
5. Nun nimmst Du Dir ein Backblech, legst ein Backpapier auf und gibst die eine Hälfte der Müsli Mischung darauf. Alles gut verteilen und etwas mit einem Löffel "andrücken". Ich gebe an dieser Stelle noch etwas mehr **Agavendicksaft** über die Mischung - so wird das Müsli am Ende noch knuspriger. Die zweite Hälfte Müsli backe ich nachdem die erste aus dem Ofen kommt, da ich keine 2 Backbleche besitze. Falls Du ein zweites hast, kannst Du die andere Hälfte ebenfalls auf diese Weise auf das Blech geben und gemeinsam mit Backblech Nummer eins in den Ofen schieben.
6. Nun das Ganze für **10 Minuten** backen. Dann das Blech kurz aus dem Ofen nehmen und das Müsli mit einem Löffel etwas "auseinander brechen" und wenden. Jetzt kommt das Blech noch mal für **5 - 10 Minuten** in den Ofen.
7. In der Zwischenzeit kannst du schon mal die **Schoki grob hacken** und dich um die **Jackfruit** kümmern. Ich habe die groben Stücke einfach in meinen Blender gesteckt und kurz durchpulsiert. So wird alles recht fein, was ich persönlich einfach am liebsten mag wenn es um Trockenobst in Müsli geht. Du kannst sie natürlich aber auch einfach grob hacken - ein gutes Messer ist hier aber unabdingbar ;)
8. Hab dein Müsli gut im Blick, nicht das es zu lange in der Röhre bleibt. Es ist fertig, wenn kleine, knusprige Stückchen entstanden sind. Nun kannst du das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann Mischung Nummer Zwei auf die gleiche Weise backen.
9. Wenn das Müsli gut abgekühlt ist, die getrocknete Jackfruit und die Schoko-Stückchen untermengen. Lass es aber wirklich erst gut auskühlen, sonst schmilzt dir die Schokolade. **Fertig ist dein allererstes Jackfruit-Müsli :)**