



MÜSLI CUPS  
MIT  
Kinder  
**CHOCO**  
fresh

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 30 Min

Davon aktiv:

ca. 30 Min

## ZUTATEN

für 4 Portionen

- 40 g Knusper-Müsli (nach Belieben, z. B. Nuss-Hafer-Crunchy)
- 20 g Butter
- 20 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakao)
- 90 ml Sahne
- 2 Riegel kinder Chocofresh
- Je 4 Himbeeren und Brombeeren

Portionen: 4

Pro Portion: 100 g

Pro Portion: 200-250 kcal

## ZUBEREITUNG

1

Müsli in einen Gefrierbeutel geben und mit den Handballen mittelfein zerbröseln.

2

Butter schmelzen lassen. Geschmolzene Butter mit dem Müsli vermischen.

3

4 Papier-Muffinförmchen in die Mulden einer Muffin-Form setzen. Müsli-Butter-Mix gleichmäßig auf die Muffin-Förmchen verteilen, mit den Händen andrücken, sodass rundherum ein kleiner Rand entsteht. Müsli-Böden 1 Stunde kalt stellen.

4

Zartbitter-Schokolade fein hacken. 2 EL Sahne erhitzen, mit der Schokolade vermischen. Alles gut verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

5

Restliche Sahne steif schlagen. Einen Riegel kinder Chocofresh fein hacken, zur Vanille-Sahne geben, alles gut vermischen.

6

Die Muffins mit den Müsli-Böden aus der Kühlung nehmen. Sahne mit kinder Chocofresh gleichmäßig darauf verteilen, alles mit der geschmolzenen Schokolade beträufeln.

7

Zweiten Riegel kinder Chocofresh In Scheiben schneiden. Himbeeren und Brombeeren waschen und trocknen.

8

kinder Chocofresh Scheibchen und Beeren als Topping auf den Muffins anrichten.