



Granola mit Aprikosen & Bananen-Chips

Zutaten für 1 Backblech:

300 g Haferflocken, grob
80 g Dinkel-Flakes (z.B. Alnatura)
1/2 TL Zimt
1/2 TL Salz
100 g Cashewkerne
100 g Pistazien
80 g Kokosöl
4 EL Agavendicksaft
3 EL Ahornsirup
1 TL Vanilleextrakt
100 g Softaprikosen
30 g Kokos-Chips
150 g Bananen-Chips

Zubereitung:

Die Haferflocken mit Dinkel-Flakes, Zimt + Salz in einer großen Schüssel mischen. Pistazien aus der Schale lösen und mit den Cashewkernen untermischen. Softaprikosen von der schmalen Seite her in Streifen schneiden und zugeben. Das Kokosöl mit Agavendicksaft, Ahornsirup + Vanilleextrakt im Topf bei leichter Hitze verflüssigen und mit einem Teigschaber gleichmäßig unter die Müsli-Mischung rühren. Das Granola auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 160°C Umluft für 20 Min. bräunen.

Große Bananen- und Kokos-Chips ggf. zerkleinern. Das warme Granola aus dem Ofen mit den Chips vermengen und zum Auskühlen zurück auf das Backblech geben.

Das Müsli hält in einer luftdichten Vorratsdose 4-6 Wochen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de