



## 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](http://www.lalalecker.de)