



Granola nach Bircher-Art

Zutaten für 1 Backblech:

300 g kernige Haferflocken
80 g Mandeln
80 g Cashewkerne
2 TL Zimt
1/2 TL Salz
60 g Öl
30 g Honig
30 g Ahornsirup
80 g Bananenchips
50 g Apfelchips
80 g Cranberries, getrocknet



Zubereitung:

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Mandeln + Cashewkerne mit einem scharfen Messer fein hacken und in einer Schüssel mit den Haferflocken, Zimt und Salz vermischen. Das Öl mit Honig + Ahornsirup im Topf leicht erwärmen (den Topf kannst du dazu gerne in den Ofen stellen) und anschließend gut mit der Haferflocken-Nuss-Mischung vermengen.

Das Granola auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 160°C Umluft für 20 Min. backen, nach 10 Min. etwas durchmischen.

Die Apfel- und Bananenchips, sowie die Cranberries ebenfalls klein hacken und unter das fertige, noch warme Granola mischen.

Granola abkühlen lassen und am Besten in einem luftdichten Glas mit Deckel aufbewahren.

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

www.lalalecker.de