



Erdmandel-Cashew-Granola

Zutaten

100 g gekeimte Haferflocken

100 g Erdmandelflocken

100 g Cashews

30 g Kokosraspel

60 g Dattelsirup

80 g Kokosöl

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) gemahlene Vanille

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 165 °C Umluft vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. Schmilz das Kokosöl in einem kleinen Topf auf niedriger Hitze bis es flüssig ist. Hacke die Cashews. Wenn du Cashewbruch verwendest, kannst du diesen Schritt überspringen

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 8

– oder du verwendest die Cashews im Ganzen, wenn du größere Stücke magst.

2.

Gib nun alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel und vermenge sie gleichmäßig.

3.

Verrühre den Dattelsirup mit dem geschmolzenen Kokosöl. Gib nun die flüssigen Zutaten mit in die Schüssel zu den trockenen Zutaten und vermenge die Zutaten gut miteinander.

4.

Verteile deine Granola-Mischung gleichmäßig auf dem Backblech. Achte darauf, dass keine Lücken entstehen. Backe dein Granola nun für 25 Minuten – pass dabei gut auf! Denn das Erdmandel-Cashew-Granola kann sehr schnell verbrennen.

5.

Lasse das Granola gut auskühlen, brich die getrocknete Granola-Masse in Cluster und bewahre diese luftdicht verschlossen auf.

Govinda Geheimtipp: Je länger du das Granola auskühlen lässt, umso größer & knuspriger werden die Cluster!