



Granola mit Mango & Kokos

Zutaten für 1 Backblech:

350 g kernige Haferflocken
100 g Mandeln, ganz ohne Schale
100 g Cashewkerne
1/2 TL Salz
80 g Kokosöl
3 EL Agavendicksaft
3 EL Ahornsirup
80 g Kokos-Chips
100 g Mango, getrocknet

Zubereitung:

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Mandeln + Cashewkerne mit einem scharfen Messer klein hacken/ halbieren und in einer Schüssel mit den Haferflocken und Salz vermischen. Das Kokosöl mit Agavendicksaft + 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 Kokos-Chips die letzten 2 Min. hinzugeben (nicht länger, sonst verbrennen diese!). Die getrockneten Mangostreifen in feine Würfel schneiden 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.lelalecker.de