ERDBEER-NUSS-GRANOLA

Zutaten:

Zutaten:
100 g Haselnüsse
50 g Mandeln
50 g Pekanüsse
50 g Pinienkerne
250 g kernige Haferflocken
1 Prise Salz
ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
6 EL Apfeldicksaft (alternativ Ahornsirup)
3 EL Kokosöl
15 g gefriergetrocknete Erdbeeren

Zubereitung:

Die Nüsse grob hacken. Mit den Pinienkernen, Haferflocken und einer Prise Salz in eine Schüssel füllen. Den Backofen auf 165 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Den Apfeldicksaft mit Kokosöl in einem Topf vorsichtig schmelzen, das Vanilleschotenmark unterrühren. Zu der Nuss-Haferflocken-Mischung geben und miteinander verrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtem Backblech geben und 15-20 Minuten goldbraun rösten. Zwischendurch vorsichtig wenden. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Die Erdbeeren untermengen und in einem luftdicht verschlossenem Gefäß aufbewahren.