



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.