



Kokos-Mandel Granola

Backofen: 160° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 30 min
Zubehör: Großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

100g Mandeln
250g kernige Haferflocken
50g Dinkelflocken
80g Kokosraspel
50g Kürbiskerne
40g Sonnenblumenkerne
30g Sesam
220g Agavendicksaft
30g Kokosöl
1 TL Zimt

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Mandeln in den Thermomix geben, 2 sek / Stufe 6 zerkleinern und in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel umfüllen.

Hafer- und Dinkelflocken, Kokosraspel, Kürbis- und Sonnenblumenkerne und Sesam in die Schüssel geben und beiseite stellen.

Agavendicksaft, Kokosöl und Zimt in den Mixtopf geben und 3 min / 100° C / Stufe 2 erhitzen.

Masse in die Edelstah-Rührschüssel geben und mit einem Schaber gut vermischen.

Die gut vermischte Granola-Mischung auf dem großen Ofenzauberer verteilen und ca. 30 min auf unterster Schiene backen.

Alle 5-10 min mit einem Kochlöffel gut durchmischen.

Granola aus dem Backofen nehmen und auf dem großen Ofenzauberer vollständig abkühlen lassen.

