

Knusper-Müsli

Zutaten

250 g Haferflocken
1 Banane
80 g Pecannüsse
80 g Walnüsse
3 EL Sesam
1 TL Zimt gemahlen
3 EL Kokosöl
125 g Ahornsirup
½ TL Vanilleextrakt
½ TL Salz
Backpapier

Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen
- Pecannüsse und Walnüsse grob hacken
- Haferflocken, Nüsse, Sesam, Zimt und Salz in einer großen Schüssel vermischen
- Banane in einer kleinen Schüssel zerdrücken bis sie fast flüssig ist
- Öl, Ahornsirup, und Vanilleextrakt in einen kleinen Topf geben und erhitzen
- Wenn sich alle Zutaten im Topf gut vermischt haben, dann die Banane dazu geben
- Mit einem Schneebesen alles klumpenfrei mixen
- Die Masse in die große Schüssel zum Haferflocken-Nuss-Mix geben und alles gut vermengen
- Die Masse auf das Backblech geben und verteilen.
- Ca. 10 min. braun backen, durchmischen und noch mal ca. 10 min. backen bis das Granola schön gefärbt ist
- Lockern und komplett abkühlen lassen damit es knusprig werden kann
- Erst dann in einen luftdichten Behälter umfüllen