

# BEEREN - GRANOLA



## ZUTATEN:

- 140 g Haferflocken
- 70 g Walnüsse
- 30 g Kokosflocken
- 20 g Mandeln gehackt
- 50 g Honig
- 40 g Öl
- 10 g Chia
- 30 g Cranberries
- 30 g Beerenmix gefriergetrocknet
- 10 g Goji Beeren getrocknet
- etwas Zimt



## ZUBEREITUNG:

1. Die Walnüsse im Speedy Boy (Tupperware) oder mit dem Messer zerkleinern. Die Stücke dürfen dabei ruhig unterschiedlich groß sein.
2. Alle Zutaten außer Goji-Beeren, Beerenmix und Cranberries in einer Schüssel zusammenmischen, gut verrühren und auf das mit Backpapier belegte Blech verteilen.
3. In der Mitte des auf 170°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten rösten, dabei 2-3 mal durchrühren (WICHTIG).
4. Granola herausnehmen, auskühlen lassen. Cranberries, Goji-Beeren und den gefriergetrockneten Beerenmix untermischen und gut verrühren.
5. Luftdicht (in Gläser oder Plastikboxen) verschließen.

Achtung: die getrockneten Beeren NICHT im Ofen mit "backen". Die Früchte würden zu schnell verbrennen.