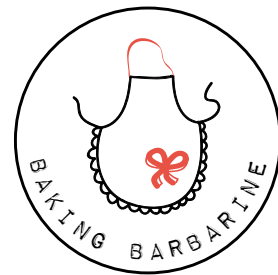


# BANANEN-KOKOS-GRANOLA



## ZUTATEN:

- 130 g Haferflocken
- 40 g Mandeln gehobelt
- 50 g Kokosraspeln
- 30 g Bananen getrocknet
- 10 g Amaranth gepoppt
- 1/2 Stange Vanille (bzw. etwas Vanillezucker)
- 30 g Kokosöl
- 40 g Kokosblütensirup (Alternativ Agavensirup)



## ZUBEREITUNG:

- 1) Getrocknete Bananen entweder mit einem Messer oder einem Multi-Zerkleinerer mittelfein hacken.
- 2) Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel gut verrühren.
- 3) Ein Backblech mit Backpapier belegen und die vermengten Zutaten darauf verteilen.
- 4) Das Granola bei 170 °C Heißluft ca. 15-20 Minuten rösten, dabei 3-4 mal durchrühren, bis es eine schöne Farbe bekommt.
- 5) Granola herausnehmen, auskühlen lassen und luftdicht verschließen.