

CASHEW CRUNCH GRANOLA



Autor Melanie Kristina (www.melaniekristina.de)

Dauer 10 Minuten + 15 Minuten Backzeit

Link <http://melaniekristina.de/cashew-crunch-granola/>

Zutaten:

- 3 EL Cashewmus (ich habe eins mit Stückchen verwendet)
- 5 EL Ahornsirup
- 2 EL Chiasamen
- 150g zarte Haferflocken (glutenfreie bei Bedarf)
- 30g gepuffter Quinoa und/oder Amaranth

Zubereitung:

1. Backofen auf 150°C vorheizen.
2. Cashewmus in eine große Schüssel geben (und event. kurz erwärmen, damit es cremiger wird).
3. Ahornsirup dazugeben und dann die Chiasamen einrühren.
4. Die Haferflocken nach und nach einrühren, dann den gepufften Quinoa und Amaranth untermischen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bröseln (klappt am besten mit den Händen).
6. Dann bei 150°C für 8 Minuten backen, etwas umrühren/wenden und weitere 7 Minuten backen.
7. Am Blech auskühlen lassen und in einem Glas lagern.