

# Granola mit Beeren

Ein schnelles Rezept für ein selbstgemachtes Knusper-Müsli mit Bananen, Kakaonibs und Ahornsirup. Lecker zum Frühstück oder als Snack.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Granola:

100 g kernige Haferflocken  
50 g Buchweizen  
30 g Quinoa, gepufft  
50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln  
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt  
1 TL gemahlener Zimt  
25 g Dr. Oetker NATÜRLich Kakaonibs  
25 g gefriergetrocknete Himbeeren

### Bananenmus:

1 reife Banane  
50 g Ahornsirup  
20 g Mandelmus

Wie mache ich ganz einfach selber Granola?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Granola vorbereiten:

Alle Granola-Zutaten, bis auf die Kakaonibs und die Himbeeren, in einer Rührschüssel vermischen. Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Banane mit dem Ahornsirup und dem Mandelmus verrühren.



**3** Granola backen:

Bananenmus zur Haferflocken-Mischung geben und gut vermengen. Granola auf das Backblech geben, gleichmäßig verteilen und zu einer großen Platte andrücken. Goldbraun backen, dabei **nach 10 Min. Backzeit** das Granola mit einem Pfannenwender wenden.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

**4** Granola auf dem Backblech auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen. Dann mit den Kakaonibs und den gefriergetrockneten Himbeeren mischen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Granola pur naschen oder klassisch mit Milch zubereiten.
- Statt Himbeeren schmecken auch andere gefriergetrocknete Früchte sehr lecker.
- Das Granola lässt sich ein paar Tage in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

